GNOCCHETTI DI PATATE CON CREMA AL PECORINO

Ingredienti per 4 persone:

Per gli gnocchi:

- 1 kg di patate,
- 250 g di farina,
- 1 uovo,
- formaggio parmigiano,
- 1 grattatina di noce moscata,
- sale.

Per il condimento:

- 300 g di asparagi mondati,
- 150 g di pecorino fresco,
- 1 cucchiaio di formaggio pecorino stagionato,
- burro,
- timo,
- sale,
- pepe.

Per gli gnocchi, lessate le patate con la buccia, scolandole leggermente al dente; pelatele e passatele subito allo schiacciapatate facendole cadere sulla spianatoia, su g di 250 di farina raccolta a fontana; unite un uovo, un pizzico di sale, una grattatina di noce moscata, un cucchiaio di parmigiano grattugiato, impastate rapidamente, quindi dividete l'impasto in pi¨ pezzi, rotolateli sulla spianatoia infarinata per ridurli in filoncini sottili che taglierete a tocchetti (gnocchi). Lessateli subito in abbondante acqua salata, toglieteli con il mestolo forato, non appena verranno a galla e passateli in una ciotola colma di acqua fredda.
Riducete gli asparagi a tocchetti, lasciando intere le punte; fate appassire tutto insieme in g di 50 di burro, salate, pepate, aromatizzate con un rametto di timo, bagnate con g di 400 di acqua e lasciate stufare per una decina di minuti, quindi frullate il tutto, tranne le punte: otterrete un salsa semidensa.
Versatela in un largo tegame, portatela a bollore, stemperatevi il pecorino fresco e saltatevi gli gnocchi.
Serviteli guarniti con le punte di asparago e spolverizzati con pecorino stagionato, grattugiato.