

GNOCCHI DOLCI DI NATALE

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 400 g di farina più quella necessaria per stendere la sfoglia,
- quattro uova,
- 150 g di cacao amaro,
- 100 g di zucchero,
- 30 noci sgusciate,
- pangrattato,
- un bicchierino di alchermes,
- la buccia grattugiata di mezzo limone,
- cannella,
- sale.

Per condire:

- panna liquida,
- 50 g di burro,
- 150 g di prosciutto cotto a dadini,
- sale.

Questo piatto è tipico in molte zone che hanno subito la dominazione borbonica e deriva da una antica ricetta austriaca. Lavorate insieme la farina con le uova, il cacao, lo zucchero, le noci pestate e un pizzico di pangrattato.

Mentre impastate, bagnate man mano con l'alchermes; in ultimo unite la buccia di limone grattugiata e un pizzico di cannella.

Stendete la sfoglia; se la pasta fosse troppo morbida, unite ancora un poco di farina (la "resa" della farina dipende dal fatto che sia farina giovane o più vecchia).

Dalla sfoglia ricavate dei rettangoli di cm 10 x 6, che poi piegherete in 2 pigiandoli bene; poi arrotondate gli angoli con la rondella dei ravioli.

Preparate il condimento, mescolando a bagnomaria gli ingredienti indicati e tenendo tutto in caldo.

Lessate gli "gnocchi" in acqua bollente salata;

scolateli al dente e conditeli subito, servendoli caldi.

Il contrasto tra dolce e salato è insolito, ma gradevolissimo.