

## GNOCCHETTI STRACCHINO E RADICCHIO

Gli gnocchetti stracchino e radicchio sono un gustoso primo piatto gratinato al forno, caratteristico di autunno e inverno quando il radicchio rosso è al massimo del suo sapore.

Gli gnocchetti stracchino e radicchio possono essere preparati un giorno prima e lasciati in frigorifero fino al momento di gratinarli. Ottimi, se avanzano, anche il giorno dopo, scaldati nel forno a 200°C per una decina di minuti. Se tendono a scurirsi troppo coprirli con la carta stagnola.

### INGREDIENTI

1 cipolla bionda  
200 g di radicchio rosso  
3 cucchiaini di olio extravergine di oliva  
50 ml di Brodo vegetale  
Sale  
Pepe nero macinato al momento  
150 g di stracchino  
800 g di Gnocchi di patate  
Parmigiano Reggiano

### INFORMAZIONI

4 persone  
490 Kcal a porzione  
difficoltà facile  
pronta in 45 minuti  
si può preparare in anticipo

### PREPARAZIONE

Sbucciare la cipolla, tagliarla a metà e affettarla sottilmente.

Affettare grossolanamente il radicchio, scartare il torsolo e le parti troppo dure e bianche delle foglie, lavarlo ed asciugarlo utilizzando una centrifuga da insalata o uno strofinaccio pulito. Metterlo su un tagliere e tritarlo grossolanamente con un coltello.

Mettere in una padella antiaderente quasi tutto l'olio, la cipolla e portarla sul fuoco. Farla cuocere qualche minuto a fiamma viva finché non sarà lucida e brillante, quindi unire un mestolo di brodo vegetale, un pizzico di sale ed una macinata di pepe. Cuocere per 5 minuti, coperto, a fiamma media. Trascorso il tempo indicato scoperciare, alzare la fiamma ed unire il radicchio. Cuocere per 2-3 minuti a fiamma media, fintanto che il radicchio non sarà appassito. Spegnerlo e tenere coperto.

Lessare gli gnocchi in abbondante acqua salata e, quando vengono a galla, ritirarli con una ramina forata in una pirofila ben unta d'olio.

## CROSTINI DI POLENTA SPECK E GRUYERE

I crostini di polenta, speck e Gruyère sono un ottimo antipasto, molto gustoso e adatto ai mesi più freddi dell'anno. Sono un'alternativa originale alle tartine e possono essere conditi a piacimento.

I crostini di polenta, speck e Gruyère si possono anche preparare un giorno prima e lasciarli in frigorifero fino al momento di gratinarli.

### INGREDIENTI

5 cipollotti  
1 cucchiaino di olio extravergine di oliva  
200 ml di Brodo vegetale  
Sale fino  
Pepe nero macinato al momento  
600 g di Polenta in panetto  
50 g di speck  
50 g di Gruyere

### INFORMAZIONI

5 persone  
298 Kcal a porzione  
difficoltà facile  
pronta in 30 minuti

### PREPARAZIONE

si può preparare in anticipo pulire i cipollotti eliminando le radichette e lo strato esterno. Lavarli sotto acqua corrente e affettarne la parte bianca.

Mettere in un padellino l'olio, i cipollotti e farli dorare su fuoco medio. Aggiungere un mestolino di brodo vegetale, un pizzico di sale, una macinata di pepe e cuocere coperto per 5 minuti. Affettare il panetto di polenta nello spessore di 1 centimetro circa, in modo da ricavare 10 fette. Metterle in una teglia foderata con un foglio di carta da forno e cospargerle con i cipollotti. Mettere lo speck tagliato a listarelle, il Gruyère grattugiato grossolanamente e una generosa grattugiata di pepe.

Cuocere nel forno a 200°C per 10 minuti e servire.

Unire il restante olio e mescolare, con delicatezza per non rompere gli gnocchi.

Unire il sugo di radicchio e cipolla, lo stracchino a pezzetti e mescolare.

Coprire con una grattugiata di Parmigiano Reggiano ed infornare sotto il grill a 200° C per 5-10 minuti finché non sarà ben gratinato.

# IL DOLCE DEL MESE

## FRITTELLE LUNA-PARK

Le frittelle Luna-park sono dei dolci fritti e zuccherati, dalla tipica forma tonda e schiacciata, molto comunemente preparati nei luoghi di divertimento, e spesso venduti dagli ambulanti. Tutti noi vorremmo prepararle a casa nostra per fare felici i nostri bambini o per ricordare attraverso il loro sapore la nostra infanzia o alcuni momenti di gioia; ma non sempre si ha abbastanza tempo per la lievitazione, eccovi quindi una ricetta rapida che li riprodurrà fedelmente.

### INGREDIENTI

Porzioni: 4

- 2 uova
- 3 cucchiaini colmi di zucchero
- 75ml di olio di arachidi
- 75ml di latte
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 170g di farina
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- olio per friggere
- zucchero, granulato o a velo, per spolverare

### PREPARAZIONE

20minuti › Cottura: 20minuti › Pronta in:40minuti

In una ciotola, mescolate bene le uova, lo zucchero, l'olio, il latte, il sale e la vaniglia. Aggiungere la farina e il lievito. Riscaldare bene l'olio e friggere a cucchiaiate l'impasto. Rigitare le palline mentre friggono, per assicurare una doratura omogenea. Asciugare bene le palline su fogli di carta assorbente e cospargerle con lo zucchero.

