GNOCCHI DI PATATE AL MONTASIO SU FOGLIA DI FRICO

Tipo di Montasio: Fresco (da 60 a 120 giorni)
Portata: Primo Piatto
Tempo di preparazione: Un'ora e mezza
Difficoltà: Media

Ingredienti:

Ingredienti per 6 persone

- 1 kg di patate farinose
- 300 g di farina 00
- 2 uova
- sale qb

Salsa al Montasio:

- 1/2 litro di crema di latte
- 30 g di farina 00
- 30 g di burro
- 300 g di Montasio fresco
- noce moscata qb

Per il Frico:

- 6 manciate di formaggio Montasio stagionato grattugiato

Descrizione:

Bollire, sbucciare, passare nello schiacciapatate e lasciare raffreddare le patate, aggiungere le uova, insaporire con sale ed impastare con la farina versata a pioggia finché il composto diventerà omogeneo. Ricavare dei filoncini grossi un dito e tagliarli a pezzetti lunghi 1 cm. Mettere a bollire l'acqua per cuocere gli gnocchi e nel frattempo preparare la salsa di formaggio Montasio ed il Frico. Con il latte, la farina e il burro preparare la besciamella profumata con la noce moscata. Passare a bagnomaria ed incorporare il Montasio, mescolando il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo. Per il Frico: scaldare una padellina antiaderente ed aggiungere una manciata di Montasio grattugiato. Farlo aderire su tutta la superficie e rovesciarlo in modo che il superfluo cada, lasciare che prenda colore e con una spatola girarlo per cuocerlo da ambo i lati. Si otterrà una sorta di sfoglia che si adagerà all'interno di una coppetta in modo da farle assumere la forma della corolla di un fiore. Cuocere gli gnocchi in acqua bollente, saltarli in una padella con la salsa di Montasio e servirli ben caldi sulla foglia di Frico.