GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE AU MONTASIO SUR UNE FEUILLE DE FRICO



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

Ingredienti:

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 kg de pommes de terre à chair farineuse
- 300 g de farine 00
- 2 œufs
- Sel

Sauce de Montasio :

- 1/2 litre de crème liquide
- 30 g de farine 00
- 30 g de beurre
- 300 g de Montasio fresco (frais)
- Noix de muscade

Pour le Frico :

- 6 poignées de fromage Montasio stagionato (vieux) râpé

Descrizione:

Faire bouillir les pommes de terre, puis les peler, écraser et laisser refroidir. Ajoutez les œufs, salez et mélangez avec la farine tamisée jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Coupez la pâte de manière à former des tronçons de l'épaisseur d'un doigt et d'environ 1 cm de long. Placez une casserole d'eau sur le feu pour faire bouillir les gnocchis plus tard, et, en attendant, préparez la sauce de Montasio et le Frico. Avec du lait, de la farine et du beurre, préparez la sauce béchamel parfumée à la noix de muscade. Faites fondre le Montasio au bain-marie puis incorporez le fromage fondu à la sauce béchamel et mélangez le tout jusqu'à obtenir un mélange homogène. Pour le Frico : faites chauffer une poêle antiadhésive et ajoutez une poignée de Montasio râpé. Répartissez le fromage râpé sur le fond de la poêle et retournez la poêle une fois que le fromage aura adhéré pour que le superflu tombe. Faites dorer le fromage des deux côtés en le retournant à l'aide d'une spatule. Vous obtiendrez ainsi une feuille de fromage que vous pourrez placer à l'intérieur d'une coupelle de manière à ce qu'elle ressemble à la corolle d'une fleur. Faites cuire les gnocchis dans de l'eau bouillante, les faire sauter dans une casserole avec la sauce de Montasio et servez chaud sur la feuille de Frico.