

Gnocchi di quinoa e con pesto



Gnocchi di quinoa e con pesto

DESCRIZIONE

Nel piatto di oggi sono racchiusi tutti i sapori che più amo in questo periodo dell'anno. Il cavolo nero è una verdura straordinariamente versatile, adatta a molte preparazioni. Se preferite potete utilizzare, al posto della quinoa nera, la quinoa rossa o bianca. *Un abbraccio!*

FASE 1

Preparate il pesto di cavolo nero pestando in un mortaio le foglie sbollentate del cavolo nero con lo spicchio d'aglio, i pinoli e le noci, il formaggio e tanto olio quanto basta per ottenere un pesto omogeneo e cremoso.

Lavate per bene e ripetutamente la quinoa, poi lessatela per circa 10 minuti in 450 ml di acqua leggermente salata, spegnere e lasciatela riposare altri cinque minuti.

Trasferite la quinoa sulla spianatoia, schiacciatela con i rebbi di una forchetta, e aggiungete tanta farina quanto basta ad ottenere un composto non troppo appiccicoso. Prelevate poco impasto alla volta e formate tanti cilindretti di circa 1 cm di diametro, quindi tagliateli a tocchetti.

Lessate gli gnocchi in abbondante acqua bollente salata per circa 3/4 minuti, scolateli con la schiumarola e conditeli con il pesto. Servite subito

DIFFICOLTÀ
Media

TEMPI DI PREPARAZIONE
Tra 30 minuti e 1 ora

Ingredienti

Per 4 persone

quinoa nera
grammi: 200

1 mazzetto di foglie tenere di cavolo nero

pinoli tostati
grammi: 40

gherigli di noci
manciate: 1

1 spicchio d'aglio

olio extravergine d'oliva

sale e pepe

farina per pasta
quanto basta