

Michele D'Agostino

Maestro di cucina ed Executive Chef – consigliere Nazionale dell'Ordine

Professionale dei Maestri di cucina

Presidente Vicario Unione Cuochi Regione Puglia

Coordinatore Internazionale dell'Ateneo della Cucina Italiana scuola  
di aggiornamento della Federcuochi

Componente Euro-Toques Italia

Sito web [www.micheledagastinochef.it](http://www.micheledagastinochef.it) – e mail [dagastinochef@libero.it](mailto:dagastinochef@libero.it) – [michele@fic.it](mailto:michele@fic.it)



## **Gnocchi di ricotta alla semola con pesto di zucchine verdi e tartufo nero**

**Cat. Primi piatti**



400 g di ricotta di capra, sgocciolata  
400 g di semola di grano duro rimacinata  
sale e noce moscata q.b.

### **per il pesto**

1 ciuffo di basilico  
4 zucchine  
5 cubetti di ghiaccio  
15 g di olio extravergine di oliva collina  
5 gherigli di noci  
sale pepe q.b.  
tartufo nero o olio di tartufo

### **per la decorazione**

5 bucce di pomodoro disidratato

## **PROCEDIMENTO**

Stemperate la ricotta, aggiungete sale e noce moscata, trasferite il composto in una sac à poche con un beccuccio liscio del diametro di 2 cm. Ricavate tante sfere e lasciate riposare in frigo per circa 12 ore. A parte tagliate solo la parte verde delle zucchine ed eliminate l'interno. Lessatele per un minuto in acqua salata e raffreddatele in acqua e ghiaccio. Mettetele nel mixer con le noci, i 5 cubetti di ghiaccio, l'olio extravergine di oliva, il sale, il basilico e velocemente fino a farle diventare cremose. Sistemate le bucce di pomodoro in una teglia con la carta da forno a 50° C per circa 2 ore. Infarinate accuratamente le sfere di ricotta nella semola, lessatele in acqua salata a fuoco moderato per 2 minuti. Scaldate a bagnomaria il pesto di zucchine e sistematelo al centro di 4 piatti fondi, scolate gli gnocchi con un cucchiaino forato e metteteli al centro dei piatti con le scaglie di tartufo nero, il pomodoro disidratato, il pepe e un filo di olio d'oliva.