

Gnocchi gratinati con speck e taleggio

Ingredienti per 4 persone:

375 gr.di farina di mais precotta per polenta
70 gr.di taleggio
180 gr.speck in un solo pezzo
4 foglie verdi di verza tenere di media grandezza
60 gr.di burro + 2 cucchiaini per la teglia
4 cucchiaini di grana grattugiato
3 cucchiaini di olio d'oliva
sale, pepe

Preparazione

Lavate molto bene le foglie di verza, eliminate le coste più dure, e riducete la parte verde a pezzetti non troppo grandi. Tagliate lo speck a dadini, poi fatelo rosolare per 1 minuto in una pentola con 2 cucchiaini d'olio d'oliva, mescolando con un cucchiaio di legno. Unite i pezzetti di verza e fateli insaporire per 2 minuti.

Versate nella pentola 1,7 litri di acqua bollente, salate e quando prenderà il bollore abbassate la fiamma. Mettete a pioggia la farina di mais e fate cuocere per 8 minuti, mescolando continuamente con un cucchiaio di legno affinché non si formino grumi. Rivestite una placca con carta da forno e ungetela con l'olio. Trasferitevi la polenta in uno strato spesso 1 cm., poi lasciatela consolidare.

Imburrate una pirofila da forno e ritagliate la polenta con un tagliapasta rotondo, quindi sistemate i dischetti in un solo strato sovrapponendoli leggermente.

Sciogliete metà del burro in un tegamino senza farlo friggere. Adagiate sugli gnocchi il taleggio a pezzetti, spolverizzate con metà del grana distribuendolo in modo uniforme, poi irrorate con il burro fuso.

Cospargete con il grana grattugiato e il burro rimanente a fiocchetti, poi fate gratinare in forno già caldo a 200 gradi per 10 minuti circa, finché si sarà formata una crosticina

dorata. Servite ben caldo.