

Gnocchetti di rapa rossa al ragù bianco di coniglio

Ingredienti	Qt.	Procedimento
Per gli gnocchi		<p>Frullare al mixer la rapa con l'uovo.</p> <p>Tagliare a cubetti le patate e lessare in forno a vapore a 100 °C. Sul banco d'acciaio schiacciare le patate con lo schiaccia patate e fare una fontana. Unire gli altri ingredienti ed amalgamare.</p> <p>La quantità di farina varia in base alla presenza di amido nelle patate. Confezionare gli gnocchi.</p> <p>Per il ragù</p> <p>Disossare le cosce di coniglio e passare la polpa al tritacarne. Tritare a macchina sedano, carota e cipolla nel tegame di cottura. Far imbiondire con olio. Aggiungere la carne e far rosolare. Sfumare con vino. Coprire con brodo e cuocere 40 minuti. Scaldare la salsa nel sauté con l'aggiunta di una noce di burro ed il prezzemolo tritato. Cuocere gli gnocchi in acqua salata e saltare con la pasta.</p>
Patate	g 500	
Ricotta	g 50	
Rapa rossa	g 250	
Farina	g 200/250	
Sale	qb	
Parmigiano	g 50	
Uova	n° 1	
Per il ragù		
Cipolla	n° 1	
Sedano	1 costa	
Carota	n° 1	
Cosce di coniglio	n° 3	
Vino bianco	qb	
Brodo vegetale	qb	
Prezzemolo tritato	qb	
Guarnizione		
Fogliolina di prezzemolo		
Scaglie di parmigiano		