

Gastronomia Cinque Stelle

Chicche della Nonna

Ingredienti per 8 persone:

Per le Chicche

- 800 gr di patate
- 500 gr di farina tipo "0"
- 250 gr di spinaci
- 250 gr di ricotta fresca
- 1 tuorlo d'uovo
- sale q.b.
- 150 gr di Parmigiano Reggiano di 30 mesi

Per il Sugo

- cipolla, burro, panna, passata di pomodoro, salvia q.b. sale q.b.

Preparazione

Per le Chicche

Dopo essere lessate, sbucciate le patate e passarle nel passaverdura. Lessate gli spinaci sminuzzandoli finemente. Impastate gli spinaci, le patate ancora calde e la ricotta precedentemente passata a setaccio, aggiungete la farina ed amalgamate fino ad ottenere un impasto uniforme.

Cospargete il tagliere con un leggero strato di farina, quindi, arrotolate piccole porzioni dell'impasto formando dei rotolini del diametro di circa un dito, tagliatele in cilindretti di circa 1 cm.

Per il Sugo

Soffriggete la cipolla tagliata finemente, la passata di pomodoro, il burro, la panna da cucina e la salvia, in alternativa, condire con gorgonzola e noci o porcini e panna.

Cuocere i tortelli in acqua bollente e condire a piacimento con ragù a piacimento oppure conditeli con burro fuso e Parmigiano Reggiano.

Curiosità

Le chicche della nonna, sono un piatto antico della tradizione contadina piacentina, di quando la gente povera, si sfamava con i prodotti poveri e quindi si ingegnava per creare pietanze e gusti diversi. Derivati dagli gnocchi con l'aggiunta di spinaci e ricotta, un giorno erano verdi, perché a disposizione c'erano gli spinaci (malfatti), un altro erano rossi o gialli, perché c'erano i pomodori o la zucca.