

Emoticibo

EMOZIONI RICETTE E ALTRE GLORIOSITÀ

[BLOG](#)
[PRIMI](#)
[RICETTE](#)

Gnocchetti salsa e burrata al Fuori Binario, da Monica

7 marzo 2016

Gnocchetti salsa e burrata al Fuori Binario, dalla mia amica Monica Sartoni Cesari. Per una serata retrò e golosa, a bordo di un treno fermo. I viaggi sono assicurati dai piatti, che rappresentano degnamente le più gustose cucine del mondo.

Al Fuori Binario, da Monica



Il bancone del Fuori Binario, a Rodano

Si chiama **FuoriBinario** ed è un **neobistrot appena aperto**, all'interno di un treno inglese dei primi del '900, grazie ad un'idea di Monica Sartoni Cesari, chef/giornalista e insegnante dei corsi di cucina Sale & Pepe.

Parcheggiato a Rodano, in provincia di Milano (zona Segrate), nel bel mezzo di un piccolo e grazioso parco con area giochi per i bambini, **propone favolosi viaggi nelle più diverse tradizioni gastronomiche del mondo**. Monica, in materia di cucina, nazionale e internazionale, è **una maestra strabiliante**, ed è infinita la sua capacità di **proporre varianti a piatti della tradizione**, per esperienze di gusto indimenticabili.

Da buona emiliana ci tiene a precisare:



Monica Sartoni Cesari, una vita dedicata al cibo: studiato, scritto e ora praticato

«Non è vero che per mangiare al top si debbano spendere cifre astronomiche ed entrare timidamente in punta di forchetta, come nei grandi templi della gastronomia. Da noi si può trovare un ambiente informale e con un eccellente rapporto qualità/prezzo, ma soprattutto una cucina con ingredienti di altissima qualità, farcita di conoscenza, amore e fantasia. Ogni giorno sarà una festa di sapori e le serate a tema saranno tante e tutte entusiasmanti. Potrete salire a bordo a mezzogiorno, per pranzi leggeri, ma da veri gourmet. Venirci a trovare nel pomeriggio, quando si trasformerà in un train café letterario, per concedervi deliziosi tramezzini, panini da chef, torte spettacolari e biscotti fatti in casa. Oppure passare alle 18,30, per uno sfizioso aperitivo arricchito da tapas e finger food, o arrivare la sera, per cena, quando il treno apre la sua prima classe, per assaporare cene deliziose degne del miglior Orient Express».

CHI SONO



Mi chiamo Gloria Brolatti, sono una giornalista e scrivo per mestiere. Ma quando mi voglio rilassare trito, impasto e soffrigo....

L'ANGOLO DI ARTURO, RICETTE CON QUIZ, PRESTO I PREMI



COSA PENSO DELLA CUCINA



INTERVISTA A BENESSERE TV



IL MIO INCONTRO CON ARTURO



EMOTICIBO PRESENTAZIONE

Io mi sono innamorata di questi **gnocchetti in salsa di pomodoro con riccioli di burrata**, che sono **semplici e squisiti!** E, data l'amicizia che mi lega a Monica da anni, **ho osato chiederle la ricetta**, che lei mi ha dato subito! (La trovate sotto). E poi, generosa com'è, **lei ha aggiunto perfino i segreti dello chef...**

Se non avete voglia di farli, andatevi a gustare Al Fuori Binario: **ogni giovedì sera si potranno degustare i piatti tipici della cucina tradizionale italiana**, mentre ogni venerdì, il train bistrot partirà alla scoperta dei piatti più sfiziosi di ogni angolo del Pianeta.

FuoriBinario propone anche menù per vegetariani, vegani o cucina light, ma sempre con gusto!

Per prenotazioni e informazioni al pubblico:

FuoriBinario - Via Filippo Turati, Rodano - 380 7521812 -335 7768211

monica.sartonicesari@outlook.it - fuoribinariobistrot@gmail.com

www.fuoribinariobistrot.wordpress.com

LA RICETTA

Ingredienti per Gnocchetti in salsa e burrata

1 kg di **patate** per gnocchi (vecchie o a buccia rossa)

1 **uovo**

200 g di **farina 0**

salsa di pomodoro (vedi relativa ricetta di seguito specificata)

1 **burrata strappata** a pezzetti con le mani

sale

Come devi fare

Cuoci e passa le patate. Lava con cura le patate, trasferiscile in una pentola, copriole con abbondante acqua fredda e lessale a fuoco basso per almeno 30 minuti a partire dal bollore. Per verificare che siano tenere, infila in una patata uno spiedino di legno. Sbuccia le patate, mentre sono ancora calde e passale subito allo schiacciapatate, direttamente sulla spianatoia. Allargale con una forchetta e lasciale leggermente intiepidire.

Prepara l'impasto. Unisci al purè ottenuto un pizzico di sale, la farina (tenendone da parte 2 cucchiaini scarsi per formare i rotolini) e l'uovo. Impasta velocemente e fai riposare per 5 minuti. Dividi l'impasto in 7-8 parti. Rotola una prima parte sulla spianatoia, in modo da ottenere un lungo bastoncino di circa 1 cm di spessore e taglialo a tocchetti di circa 1,5 cm di lunghezza.

Disponi gli gnocchi su un vassoio foderato di carta da forno, senza sovrapporli. Procedi allo stesso modo con il resto dell'impasto. Non attendere troppo prima di cuocere gli gnocchi, perché tendono ad attaccarsi.

Lessa gli gnocchi. Porta a bollore abbondante acqua in una pentola e salala. Trasferisci il sugo di pomodoro in una larga padella e scaldalo leggermente. Immergi gli gnocchi nell'acqua a leggero bollore, scolali delicatamente con un mestolo forato, man mano che vengono a galla e trasferiscili nella padella con il sugo. Scuoti leggermente la padella, mantenendola su fuoco basso, per condire gli gnocchi uniformemente e servi, dopo aver completato con i riccioli di burrata e, a piacere, con un filo di olio crudo.

I segreti dello chef : usa solo patate vecchie. In commercio trovi patate specifiche per gnocchi, altrimenti scegli le Bintje o quelle a buccia rossa. Evita comunque patate novelle. Usa patate non troppo grosse e delle stesse dimensioni, in modo che cuociano uniformemente: quelle più piccole si disfano e si impregnano d'acqua. Per far sì che gli gnocchi assorbano meglio i sughi, rigali con la forchetta, oppure passali sul retro di una grattugia.

Per la salsa di pomodoro, Monica fa così:

2 barattoli di pomodori pelati da 400 g

1 piccola cipolla

1 costa di sedano

1 carota



EMOTICIBO PRESENTAZIONE
BLOG LANGOSTERIA 10

RICETTE

Antipasti

Primi

Zuppe

Carni

Pesci

Verdure & C.

Finger Food

Vegan

Dolci

RICETTE SU DICA 33



SEGUI LE RICETTE SU DICA 33

SEGUIMI SU



40 g di burro

olio extravergine di oliva

1 cucchiaino di zucchero

sale e pepe

Spella la cipolla e la carota e pulisci il sedano, eliminando gli eventuali filamenti laterali. Lava bene le verdure e tritale finemente. Se hai fretta, puoi anche usare il mixer. Fai rosolare il trito ottenuto in una casseruola con metà del burro (20 g), un filo d'olio e un pizzico di sale per 5-6 minuti. Cuoci il sugo. Aggiungi al soffritto i pomodori pelati spezzettati grossolanamente e lo zucchero. Lascia cuocere a fuoco basso per 15-20 minuti, finché il sugo sarà leggermente addensato. Regola di sale e pepe, passalo al passaverdure e unisci, fuori dal fuoco, il burro rimasto. Se ti piace, puoi aromatizzarlo con foglioline di salvia o di basilico.

FORMAGGI GNOCCHI POMODORO

0 Comments

Share: [f](#) [t](#) [p](#) [g+](#)

TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE



Oroscopo della settimana a tavola fino al 16 maggio da Claudia (anche in inglese)

9 maggio 2014



Non spaventa né diverte, ma in compenso quanto divide Halloween! Però questi muffin salati alla zucca...

29 ottobre 2015

Per dica33 mi sono occupata di cardi e ho scoperto che fanno benissimo. Trovarli è stata una caccia al tesoro, ma poi li ho fatti in teglia, alla scamorza affumicata

13 gennaio 2016

NESSUN COMMENTO

LASCIA UN COMMENTO

Nome * Email * Sito web