



GNOCCHI DI PATATE AL PESTO CON PINOLI TOSTATI E POMODORI CONFIT

omindipanpepato.blogspot.it



Ingredienti:

200 g di pomodorini ciliegia con il gambo
una manciata di basilico
una presa di sale
due cucchiaini di miele di timo
Olio Extravergine di Oliva (Dante Terre Antiche)
due manciate di pinoli tostati
800 g di gnocchi freschi
un vasetto di pesto alla genovese senz'aglio

Preparazione:

Disponi i grappoli di pomodorini, completi di raspo, in una pirofila (ti servirà più tardi per condire gli gnocchi, quindi utilizzane una abbastanza profonda, tipo quelle da soufflé), cospargi con il basilico sminuzzato con le mani il sale, il miele, irrori con l'olio e inforna a 180° per circa un'ora. Quando i pomodori saranno quasi raggrinziti e avranno rilasciato buona parte del proprio succo, che, sul fondo, avrà formato un caramello deliziosamente scuro, sfornali e stacca il gambo. Tosta velocemente in padella i pinoli, senza farli scurire troppo e mettili da parte. Lessa gli gnocchi secondo le istruzioni sulla confezione e, via via che vengono a galla, scolali con una ramina e trasferiscili nella pirofila con i pomodori. Mescola bene, aggiungi il pesto (io preferisco farlo all'ultimo momento, per evitare che il formaggio, dopo essersi fuso, si rapprenda e assumi una consistenza che non gradisco) e servi cosparsi di pinoli tostati.