

Le ricette della ristorazione italiana By Gavina Braccu

Gnocchetti sardi



INGREDIENTI

Per la sfoglia: 500 gr Farina 00 - 500 gr farina rimacinata di grano duro - 2 uova - 50 gr burro - 300 ml acqua circa - 10 gr sale

Per la sfoglia - unire le 2 farine all'interno di un contenitore abbastanza grande da poter contenere l'intero impasto, sbattere le uova in un contenitore separato con un pizzico di sale, emulsionare con 2 bicchieri d'acqua così da avere una miscela molto liquida che andrà aggiunta alle farine; procedere ad impastare inizialmente con la forchetta e una volta raggiunta una consistenza maggiore procedere con le mani, incorporare il burro, lavorare ancora a piacimento, quindi avvolgere con la pellicola trasparente e lasciar riposare in luogo fresco per un'oretta.

Successivamente tagliare la pasta con un coltello così da poterla lavorare a mano, arrotolare una porzione di pasta creando un cordone e con il coltello tagliare in tanti piccoli gnocchetti.

La lavorazione dello gnocchetto può essere effettuata sia a mano utilizzando i pollici ed il piano d'impasto o su un qualsiasi strumento che crei un motivo sul dorso dello gnocchetto.

Ristorante La Locanda di Gavina Braccu Porto San Paolo – Nord Est Sardegna

www.gavinabraccu.it

Le ricette della ristorazione italiana By Gavina Braccu Culurgiones



INGREDIENTI

Per la pasta: 500 gr Farina 00 - 500 gr farina rimacinata di grano duro - 2 uova - 50 gr burro - 300 ml acqua circa - 10 gr sale

Per il ripieno: 500gr di patate bollite setacciate o passate con il mixer - 300 gr di formaggio fresco vaccino grattugiato - 200 gr pecorino grattugiato - 3 uova intere sbattute - Un mazzetto di menta tritata - 1 spicchio di aglio tritato finemente

Per la sfoglia - unire le 2 farine all'interno di un contenitore abbastanza grande da poter contenere l'intero impasto, sbattere le uova in un contenitore separato con un pizzico di sale, emulsionare con 2 bicchieri d'acqua così da avere una miscela molto liquida che andrà aggiunta alle farine; procedere ad impastare inizialmente con la forchetta e una volta raggiunta una consistenza maggiore procedere con le mani, incorporare il burro, lavorare ancora a piacimento, quindi avvolgere con la pellicola trasparente e lasciar riposare in luogo fresco per un'oretta.

Con lo stendipasta o con un mattarello stendere la sfoglia.

Per il ripieno - Sbattere le uova e unire tutti gli ingredienti in una ciotola grande ottenendo un composto fine ed omogeneo. Stendere la sfoglia a circa 30 mm, tagliare con un coppapasta o con un bicchiere a coppa larga. Mettere nel disco ottenuto, un cucchiaino di ripieno, piegare in 2 e chiudere a spiga pizzicando con le dita in entrambi i lati.

Ristorante La Locanda di Gavina Braccu Porto San Paolo – Nord Est Sardegna

www.gavinabraccu.it

Le ricette della ristorazione italiana By Gavina Braccu

Amaretti



INGREDIENTI

800 gr di mandorle dolci macinate - 200 gr di mandorle amare macinate - 1 kg di zucchero - 6 albumi di uovo montati a neve

Impastare il tutto e lasciare riposare per 8 ore. Stendere la carta da forno su una teglia. creare delle palline grandi come una noce. schiacciarle leggermente con le mani e sistemarle sulla teglia. Infornare a 160° e cuocere per 10 minuti circa.

Staccarli dalla teglia una volta freddi

Ristorante La Locanda di Gavina Braccu Porto San Paolo – Nord Est Sardegna

www.gavinabraccu.it