

# Gnocchetti al nero di seppia con salsa di spigola e zafferano

Categoria: Portate - Gnocchi e pasta fresca



## Informazioni Generali

Preparazione: 40 min Cottura: 60 min Dosi per: 4 persone  
 Costo: Difficoltà: Elevata

Gli gnocchetti al nero di seppia con salsa di spigola e zafferano, sono un primo piatto discretamente impegnativo, molto sofisticato, estivo, dal sapore corposo e avvolgente. La salsa di spigola e zafferano, delicatamente legata dalla panna, rende davvero speciali questi gnocchetti al nero di seppia, che sono particolari nel colore e nel gusto!



## Ingredienti per gli gnocchi

>> Farina 250 gr	>> Nero di seppia 1 bustina da 4 gr	>> Patate 1 kg	>> Sale q.b.
---------------------	--	-------------------	-----------------

### ...per la salsa:

>> Aglio 1 spicchio	>> Rosmarino 1 rametto
>> Branzino (spigola) 1 da 500 gr	>> Sale q.b.
>> Burro 50 gr	>> Vino bianco 1/2 bicchiere
>> Panna 200 ml	>> Zafferano 1 bustina + degli stimmi per decorare
>> Pepe nero macinato q.b.	

## Preparazione



Per preparare gli gnocchetti al nero di seppia con salsa di spigola e zafferano iniziate preparando gli gnocchi al nero di seppia, [Clicca qui](#) per vedere il procedimento.

Preparate quindi la salsa di spigola e zafferano, mettendo il pesce, squamato, privato delle interiora e della testa, a scottare in una padella contenente pochissima acqua al fine di poterlo spellare agevolmente (2). Una volta scottati, spellateli e riduceteli a cubetti e metteteli in una padella contenente del burro, uno spicchio di aglio, del rosmarino (3).





Fateli rosolare (4) e dopo qualche minuto aggiungete il vino bianco (5) lasciate sfumare e aggiustate di sale. Sciogliete lo zafferano nella panna (6), che vi servirà per insaporire la salsa alla spigola.



Quando tutto si sarà ben insaporito, togliete il rosmarino (e se non vi va di lasciarlo nella salsa anche lo spicchio d'aglio) e versate il contenuto della padella nel mixer. Frullate finemente (7) e mettete la salsa ottenuta nella padella insieme alla panna e allo zafferano (8); amalgamate bene la salsa.

Versate gli gnocchi nell'acqua in ebollizione, e quando riemergeranno scolateli bene e buttateli nella padella contenente la salsa di spigola e zafferano, amalgamate la salsa e impiattate gli gnocchetti (9), spolverizzandoli con erba cipollina o prezzemolo. Servite immediatamente.

### Consiglio

Per evitare di perdere molto tempo a pulire il pesce, vi consigliamo di comprare dei filetti di spigola già puliti, oppure di farlo fare al pescivendolo dove l'acquisterete.

In alternativa alla spigola, potete realizzare questa ricetta anche con dello storione.

### Curiosita'

La spigola, nelle diverse zone d'Italia, è chiamata in maniere diverse; il suo nome dialettale infatti, cambia da regione a regione. E' chiamata "branzino" nell'area adriatica, nel Lombardo Veneto e in Liguria, "loasso" in Liguria, "ragno o spinola" in Toscana, Calabria e Abruzzo, "lupu" in Sicilia e in Puglia, "arranassa" in Sardegna, "baicolo" in Veneto, e così via...