



La bomba sorrentina

Sicuramente lo è, una “bomba”, non soltanto per l’aspetto o per la carica calorica, quanto per l’espressione di sorpresa che vedrete sul volto di chi avrà la fortuna di assaggiarla.

Non è difficile da realizzare, io l’ho preparata in 10 minuti. Sono sola in casa, oggi, e mi ero appena accinta a pranzare con un’ovolina e una mezza porzione di gnocchetti alla sorrentina avanzati dalla cena di ieri sera quando... ho deciso di sperimentare una preparazione che avevo visto in tv qualche tempo fa (loro la farcivano con una forchettata di spaghetti, ma gli gnocchetti mi sono sembrati una splendida alternativa!).

Dunque questo è il procedimento sperimentato oggi:

Ho scaldato l’ovolina in una piccola ciotola nel microonde a 165 W per 3/4 minuti.

L’ho estratta dal forno appena prima che si “sedesse” e, ancora tiepida, l’ho aperta appena appena con le dita allargando delicatamente l’apertura.

L’ho farcita con un paio di cucchiainate di gnocchetti ben accompagnati da parecchi dei mezzi pomodorini di condimento. Ho aggiunto una foglia di basilico spezzettata e una spolverata di pepe.

Ho restituito la forma rotonda alla mozzarellina modellandola con le mani: quando la mozzarella è tiepida diventa facile lavorarla come se fosse creta.

L'ho richiusa premendo bene tra le dita i bordi dell'apertura praticata prima.

L'ho quindi asciugata bene con un tovagliolo di carta.

Ho disposto della farina, un uovo sbattuto con il sale e del pangrattato mescolato a un trito grossolano di mandorle pelate in tre piccole ciotole.

I passaggi sono quelli della solita panatura delle cotolette:

- mozzarella (ben asciutta) nella farina
- poi nell'uovo
- e quindi nel pangrattato (prima panatura)

per poi ripetere il passaggio nell'uovo e quello nel pangrattato (siamo alla seconda panatura).

Ho ripetuto infine per l'ultima volta il passaggio in uovo e pangrattato.

In totale dunque una panatura tripla.

Ho scaldato l'olio di semi di girasole necessario a farla galleggiare in un pentolino stretto e aiutandomi con un cucchiaino (rischiereste di ustionarvi, lasciandola cadere) ho delicatamente immerso la mia piccola bomba una volta raggiunta la temperatura (circa 170°) giusta per la frittura.

E adesso... godetevela, è davvero fantastica!

Gli gnocchetti alla sorrentina della sera prima

500 gr di pomodorini pachino lavati e tagliati a metà

Basilico abbondante

Olio evo, aglio e peperoncino

500 gr di gnocchetti di patate (le "chicche")

Una mozzarella

In un tegame scaldare l'olio con l'aglio tagliato a fettine e il peperoncino. Quando sentirete sprigionarsi l'aroma di aglio, versate i pomodorini, fateli saltare a fuoco vivo, salateli con sale grosso, e sempre mescolando cuocete finché il fondo di olio sarà diventato rosato e "cremoso". Profumate con il basilico e aggiustate di sale dopo aver assaggiato. Spegnete il fuoco quando i pomodorini saranno appassiti e cremosi ma ancora sani.

Tagliate a pezzettoni la mozzarella.

Dieci minuti prima di cena cuocete gli gnocchetti in acqua salata. Nel frattempo, rimettete il tegame con i pomodori sul fuoco.

Aiutandovi con una schiumaiola scolate gli gnocchetti appena vengono a galla e aggiungeteli direttamente nel tegame dei pomodori. Mescolate velocemente, aggiungete altro basilico e solo all'ultimo la mozzarella tagliata a pezzettoni con tutto il latte rimasto sul fondo del piatto.

Servite immediatamente.