

GNOCCHIS DU PIEMONTE

29 AOÛT 2017

HOTEL RIFFELALP RESORT – RECETTE DE CHEF DE CUISINE LUIGI
LAFRANCO

Cette ancienne spécialité du Piémont à base de pommes de terre rouges piémontaises, de fromage et de noisettes hachées fait battre plus vite le cœur de tout italien du nord ayant le mal du pays.





Zermatt. No matter what.

INGRÉDIENTS GNOCCHI

Pour 6 personnes

1kg	de pommes de terre rouges piémontaises (d'autres pommes de terre à chair farineuse sont possibles)
200g	farine blanche
2	jaunes d'œuf
peu de	Sel et poivre

PRÉPARATION GNOCCHI

Cuire les pommes de terre avec la pelure dans de l'eau salée, égoutter et les peler encore chaudes. Passer les pommes de terre pelées dans le Passe-Vite et bien mélanger la masse obtenue avec la farine, le jaune d'œuf, le sel et le poivre. Les gnocchis peuvent ensuite être formés puis cuits dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface.

INGRÉDIENTS FONDUE

Pour 6 personnes

300g	Fontina (le fromage à raclette convient également)
50g	de lait entier
2	jaunes d'œuf

PRÉPARATION FONDUE

Couper le fromage Fontina en dés puis le dissoudre dans du lait froid pendant deux heures. Ensuite le faire fondre au bain-marie en remuant constamment, jusqu'à ce qu'il devienne crémeux. Ajouter le jaune d'œuf tout en continuant de remuer.

INGRÉDIENTS D'ÉPINARDS

Pour 6 personnes

200g	d'épinards
100g	de noisettes (du Piémont si possible)
peu de	Sel et poivre

PRÉPARATION D'ÉPINARDS

Cuire les épinards lavés à l'étuvée avec l'huile d'olive, le sel et le poivre.

SERVIR

Préparer le lit d'épinards sur l'assiette, y déposer les gnocchis recouverts avec le fromage fondu et garnir avec les noisettes hachées.... Bon appétit!!!



Zermatt. No matter what.®

SUGGESTION DE VIN

Merlot de Sierre Sélection Swiss Food Festival 2014
Domaine de la Colline de Daval / Sierre
Merlot
Sierre

TIPS POUR L' HOTEL RIFFELALP RESORT

Le [Riffelalp Resort](#) 2222m se trouve 2222 mètres d'altitude sur un haut plateau ensoleillé au bord de la forêt d'arolles. Ski-in et ski-out. En été, le plus haut tram d'Europe circule entre la gare de Riffelalp et l'hôtel. En hiver, le [Mark Twain Lounge](#) offre une carte de menus originale et la meilleure vue sur le Cervin. Le Matterhorn Pizza [Al Bosco](#) est un des classiques et le Walliser Keller sert la raclette au feu de bois en soirée.