

mamma emma



le ricette



mamma emma

materie prime di qualità,
una lista di ingredienti corta
a garanzia della genuinità,
senza l'aggiunta di conservanti

patate vere

patate fresche cotte a vapore, sbucciate
ed impastate con migliori ingredienti naturali

uova fresche

uova selezionate dai migliori allevamenti

farina tipo "0"

Le nostre farine provengono solo da coltivazioni
naturali e biologiche controllate e garantite.

gnocchi di patate ripieni con ricotta e spinaci con burro e salvia

ingredienti per 2 persone

- 350 gr gnocchi ripieni
- 50 gr burro
- 10 foglie di salvia
- q.b. formaggio grattugiato
- 100 ml acqua



preparazione

Tagliare la salvia a listarelle, tenendo alcune foglie intere per la decorazione. Sciogliere in padella il burro, con le listarelle di salvia a fuoco medio alto. Aggiungere 1/2 bicchiere di acqua ed amalgamare fino a riportare il sugo in temperatura, versare gli gnocchi e cucinare per 3 minuti. Servire direttamente nel piatto e decorare con le restanti foglie di salvia intere, aggiungendo Parmigiano Reggiano o Grana Padano a piacere.

abbina la ricetta anche a



zucca



ripieni
Gorgonzola DOP



ripieni
Asiago e porcini

gnocchi di patate con pomodoro e basilico

ingredienti per 2 persone

- 400 gr gnocchi
- 20 gr foglie di basilico
- 150 ml passata di pomodoro
- 35 gr burro
- q.b. formaggio grattugiato
- 100 ml acqua



preparazione

Sciogliere in padella il burro, con una parte di foglie di basilico fresco a fuoco medio alto. Aggiungere 1/2 bicchiere di acqua e la passata di pomodoro, amalgamare fino a riportare il sugo in temperatura. Versare gli gnocchi direttamente in padella e mescolare delicatamente per 3 minuti. Servire direttamente nel piatto decorando con delle foglie di basilico fresco. Aggiungere del formaggio grattugiato a piacere.

abbina la ricetta anche a



maccheroni
di patate



chicche bio

maccheroni di patate con ragù di carne

ingredienti per 2 persone

- 400 gr maccheroni di patate
- 50 gr burro
- 50 gr ragù di carne
- q.b. formaggio grattugiato
- q.b. rosmarino
- 100 ml acqua



preparazione

Sciogliere in padella il burro a fuoco medio alto, aggiungere il ragù e 1/2 bicchiere di acqua e amalgamare fino a riportare il sugo in temperatura. Versare gli gnocchi direttamente in padella e mescolare delicatamente per 3 minuti.

Servire direttamente nel piatto, per un gusto più intenso, inserire qualche ciuffo di rosmarino.

Aggiungere del formaggio grattugiato a piacere.

Servire direttamente nel piatto.

abbina la ricetta anche a



classico

gnocchi di patate con zucca con crema di Gorgonzola, ricotta affumicata e pere

ingredienti per 2 persone

- 400 gr gnocchi
- 50 gr burro
- 1/2 pera a cubetti
- 70 ml crema di Gorgonzola
- 70 ml panna fresca
- q.b. ricotta affumicata
- 100 ml acqua



preparazione

Riscaldare in un pentolino a fuoco basso la panna fresca, inserire il gorgonzola tagliato a pezzettoni e lasciare sciogliere per 10/15 minuti. Frullare il tutto con un mixer per ottenere la crema di gorgonzola. Aggiungere 1/2 bicchiere di acqua e la crema di gorgonzola, amalgamare fino a riportare il sugo in temperatura. Versare gli gnocchi direttamente in padella e mescolare delicatamente per 3 minuti. Servire direttamente nel piatto, per un gusto più intenso, grattugiare della ricotta affumicata.

abbina la ricetta anche a



rapa rossa

spätzle di spinaci con panna fresca e polvere di speck

ingredienti per 2 persone

- 400 gr spätzle
- 50 gr burro
- 100 gr speck a cubetti
- 70 ml panna fresca
- q.b. formaggio grattugiato
- 100 ml acqua



preparazione

Far rosolare lo speck a cubetti senza olio in padella a fiamma alta, una volta croccante, lasciarlo seccare e frullarlo per ottenere la polvere. Sciogliere in padella il burro, con la polvere di speck a fuoco medio alto. Aggiungere 1/2 bicchiere di acqua e la panna fresca, amalgamare fino a riportare il sugo in temperatura. Versare gli gnocchi direttamente in padella e mescolare delicatamente per 3/4 minuti. Servire direttamente nel piatto, per un gusto più intenso aggiungere del formaggio grattugiato a piacere.

abbina la ricetta anche a



zucca



classico



maccheroni
di patate

gnocchi di patate rigati bio senza uovo con dadolata di verdure in agrodolce

ingredienti per 2 persone

- 400 gr gnocchi rigati
- 1 peperone rosso
- 1 peperone giallo
- 1 zucchina
- q.b. aceto di mele
- q.b. miele millefiori
- q.b. olio evo / sale / pepe



preparazione

Tagliare le verdure a dadini piccoli. In padella antiaderente, scaldare l'olio EVO ed inserire prima i peperoni e poi le zucchine. Cucinare a fuoco vivo per 10 minuti per far diventare le verdure croccanti. Aggiungere l'aceto di mele e sfumare. Aggiungere il miele millefiori e finire di spadellare. Salare e pepare qb. Sciogliere in padella il burro, aggiungere 1/2 bicchiere di acqua ed il sugo di verdure in agrodolce fino a riportare il sugo in temperatura. Versare gli gnocchi e cucinare per 3 minuti. Servire direttamente nel piatto.

abbina la ricetta anche a



zucca



classico



curcuma
e zenzero

gnocchi di patate alla rapa rossa con crema di Gorgonzola e ricotta affumicata

ingredienti per 2 persone

- 400 gr gnocchi
- 100 gr Gorgonzola
- 100 ml panna fresca
- 50 gr burro
- q.b. ricotta affumicata



preparazione

Riscaldare in un pentolino a fuoco basso la panna fresca, inserire il gorgonzola tagliato a pezzettoni e lasciare sciogliere per 10/15 minuti. Frullare il tutto con un mixer per ottenere la crema di gorgonzola. Sciogliere in padella il burro a fuoco medio alto, aggiungere 1/2 bicchiere di acqua e la crema di gorgonzola, amalgamare fino a riportare il sugo in temperatura. Versare gli gnocchi direttamente in padella e mescolare delicatamente per 3 minuti. Servire direttamente nel piatto, per un gusto più intenso grattugiare della ricotta affumicata.

abbina la ricetta anche a



zucca



classico



chicche bio

gnocchi di patate con curcuma e zenzero

con asparagi verdi e gamberi alla piastra

ingredienti per 2 persone

- 400 gr gnocchi
- 5 Gamberi freschi
- 15 punte di asparagi verdi
- 50 gr burro
- 100 ml acqua



preparazione

Pulire i gamberoni e privarli del carapace. Sminuzzateli e tenetene alcuni interi per decorare il piatto. Scottateli in padella, aggiungete una noce di burro ed un pizzico di sale, sfumate con brandy o vino bianco. Prendete gli asparagi, lavateli e tagliate le punte. Passatele in padella con olio e sale per 5/7 minuti. Sciogliere il burro in padella, aggiungere 1/2 bicchiere d'acqua, i gamberoni sminuzzati e gli asparagi fino a portare il sugo in temperatura. Versare gli gnocchi e mescolare delicatamente per 3 minuti. Servire nel piatto decorando con i gamberoni interi.

abbina la ricetta anche a



classico



maccheroni
di patate

gnocchi di patate con ricotta e spinaci, con panna e speck

ingredienti per 2 persone

- 400 gr gnocchi
- 50 gr burro
- 100 gr speck a cubetti
- 70 ml panna fresca
- q.b. formaggio grattugiato
- 100 ml acqua



preparazione

Far rosolare lo speck a cubetti senza olio in padella a fiamma alta, fino a farlo diventare croccante. Sciogliere in padella il burro, aggiungere 1/2 bicchiere di acqua e la panna fresca amalgamare fino a riportare il sugo in temperatura. Versare gli gnocchi direttamente in padella e mescolare delicatamente per 3 minuti.

Servire direttamente nel piatto con una spruzzata di Parmigiano Reggiano o Grana Padano.

abbina la ricetta anche a



spätzle



classico



maccheroni
di patate

chicche di patate bio con salmone, curcuma e aneto

ingredienti per 2 persone

- 400 gr chicche
- 50 gr burro
- 150 gr di salmone
- q.b. polvere di curcuma
- q.b. aneto
- 100 ml acqua



preparazione

Sciogliere in padella il burro, con la polvere di curcuma a fuoco medio alto. Aggiungere 1/2 bicchiere di acqua ed il salmone tagliato a cubetti, amalgamare fino a riportare il sugo in temperatura. Versare gli gnocchi direttamente in padella e mescolare delicatamente per 3 minuti. Servire direttamente nel piatto, per un gusto più intenso, spruzzare della polvere di curcuma e decorare con dei rametti di aneto.

abbina la ricetta anche a



curcuma
e zenzero



classico



maccheroni
di patate

gnocchi di patate ripieni al Gorgonzola DOP

con panna e polvere di speck

ingredienti per 2 persone

- 350 gr gnocchi ripieni
- 50 gr burro
- 100 gr di speck in polvere
- 70 ml panna fresca
- q.b. formaggio grattugiato
- 100 ml acqua



preparazione

Far rosolare lo speck a cubetti senza olio in padella a fiamma alta, una volta croccante, lasciarlo seccare e frullarlo per ottenere la polvere. Sciogliere in padella il burro, con la polvere di speck a fuoco medio alto. Aggiungere 1/2 bicchiere di acqua e la panna fresca, amalgamare fino a riportare il sugo in temperatura. Versare gli gnocchi direttamente in padella e mescolare delicatamente per 3/4 minuti. Servire direttamente nel piatto, per un gusto più intenso, grattugiare della ricotta affumicata.

abbina la ricetta anche a



ricotta e spinaci



classico



zucca

maccheroni di patate alla carbonara

ingredienti per 2 persone

- 400 gr maccheroni di patate
- 100 gr guanciale
- 3 uova
- q.b. pecorino romano
- q.b. sale e pepe
- 100 ml acqua



preparazione

Sbattere 2 uova intere più un tuorlo in una ciotola. Aggiungere Pecorino grattugiato, sale, pepe e sbattere le uova. Tagliare il guanciale a listarelle e farlo rosolare in padella finchè non diventa croccante. Aggiungere 1/2 bicchiere di acqua ed i maccheroni di patate mescolando per 2 minuti. Togliere dal fuoco e mettere l'uovo precedentemente sbattuto. Mescolare delicatamente e servire nel piatto. Aggiungere una spruzzata di pecorino grattugiato ed eventualmente un pizzico di pepe nero.

abbina la ricetta anche a



classico



chicche bio



Scopri tante altre
idee e suggerimenti
su mammaemma.it
o attraverso il QR code.

Master[®]

gnocchimaster.com
mammaemma.it