



CUCINA GIRAMONDO
& SENZA GLUTINE

CIOCCOLATO

Forchettinagiramondo & GingerGlutenFree

in collaborazione con:

Cucina Lorenzo de' Medici - Mercato Centrale - Oxfam Italia

Gnocchi al cacao al burro speziato

Per 4 persone:

500gr. Patate a pasta bianca

100 gr. Farina 00

due cucchiaini da caffè di cacao amaro

due cucchiaini da caffè di olio extra vergine

un pizzico di sale

60 gr. di burro di qualità (da panna centrifugata o simile)

cannella

peperoncino in polvere

pepe nero

Iniziate facendo bollire le patate.

Quando saranno cotte, toglietele dal fuoco e spellatele in una bacinella con acqua fredda. Finché sono ancora calde, schiacciatele con il passapatate e lasciatele raffreddare.

In una ciotola, mescolate la farina, il sale ed il cacao, quindi aggiungere le patate e lavorate velocemente fino ad ottenere un impasto omogeneo. Ricavate quindi delle piccole quantità di impasto e formare dei rotolini premendo con le mani. Tagliate quindi da questi dei piccoli pezzetti a forma di gnocchetto.

Portare ad ebollizione abbondante acqua in una pentola ampia, salatela e immergete gli gnocchetti. Sono cotti quando vengono a galla.

Rimuoveteli con una schiumarola e fateli riposare un attimo in una ciotola; scolate quindi l'acqua in eccesso aiutandovi con un coperchio.

Condite gli gnocchetti in una unica zuppiera con il burro fuso in cui avrete sciolto le spezie (regolatele in base al vostro gusto ma non devono essere troppo invasive per non coprire il gusto del cacao).

Mole Poblano (Messico)

Per 6/8 persone:

600 gr. di carne da spezzatino di maiale

1 cucchiaio di Sesamo

1/2 cucchiaio di Chiodi Garofano

1/2 cucchiaio di Pepe Nero

1/2 cucchiaio di Cannella

250 gr. di passata di Pomodori

80 gr. di Cioccolato amaro in tavoletta

2 cucchiari di Mandorle

2 cucchiari di Noccioline

1 Cipolla

2 spicchi di Aglio

4 Peperoni verdi lunghi

3/5 Peperoncini piccoli piccanti (in base alla preferenza personale)

1 cucchiaio di aceto bianco

50 gr. Burro

Mole Poblano (Messico)

Preparate due padelle ampie con dell'olio extravergine. In una disponete lo spezzatino di maiale e fatelo rosolare a fuoco vivo finchè non sarà ben dorato. Salare e lasciare da parte.

Nel mentre, nell'altra padella, far tostare le mandorle tritate grossolanamente ed il sesamo. Aggiungere quindi i peperoni tagliati a listarelle ed i peperoncini piccanti (partite mettendone 3, assaggiate e nel caso aggiungerne altri in base al grado di piccante che preferite), le noccioline, le spezie ed infine il pomodoro. Far cuocere a fuoco medio finché i peperoni non saranno morbidi.

Unite quindi al mole la carne, il cioccolato e l'aceto. Mescolare bene, lasciare cuocere a fuoco basso ancora qualche minuto e terminare con il burro. Se necessario allungare con del brodo. La salsa dovrà essere densa ma non troppo soda. Si può servire con riso bollito o con tortillas calde.