



Cuciniamo all'italiana con lo Chef Marco Serra

# 6 - Gnocchi di patate con salmone fresco, spinaci e bottarga

-- Ricetta per 4 persone --

Ingredienti:

400 gr di patate a pasta gialla  
1 uovo  
100 gr di farina universale  
200 gr di filetto di salmone fresco  
100 gr di spinaci freschi  
100 gr di bottarga di muggine  
1 spicchio d'aglio  
Olio extra-vergine di oliva 20 ml  
Sale e pepe q.b.

Preparazione:

È fondamentale bollire le patate il giorno prima della preparazione.

Per la salsa: tritare l'aglio e soffriggere aggiungendo il salmone tagliato a cubetti e gli spinaci tritati. Cuocere per circa 4 min.

Per gli gnocchi: pelare le patate bollite, schiacciarle e amalgamarle in una ciotola con l'uovo e la farina, formando un impasto compatto e non appiccicoso. Formare quindi dei filoncini di impasto e tagliare gli gnocchi tutti della stessa misura.

Far cuocere gli gnocchi in acqua bollente salata per circa 1 min, scolarli ed aggiungerli alla salsa.

Servire su piatto piano aggiungendo la bottarga precedentemente tagliata a fette sottili. Buon appetito!



## Μαγειρεύοντας αλά ιταλικά με τον Σεφ Μάρκο Σέρα

# 6 - Νιόκι πατάτας με φρέσκο σολομό, σπανάκι και αυγοτάραχο.

-- Συνταγή για 4 άτομα --

Υλικά:

400 γρ. κίτρινες πατάτες  
1 αυγό  
100 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις  
200 γρ. φιλέτο φρέσκο σολομό  
100 γρ. φρέσκα σπανάκια  
100 γρ. αυγοτάραχο  
1 σκελίδα σκόρδο  
Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο 20 ml  
Αλάτι, πιπέρι

Διαδικασία:

Την προηγούμενη μέρα βράζουμε τις πατάτες.

Για τη σάλτσα: ψιλοκόβουμε το σκόρδο, το τσιγαρίζουμε, προσθέτουμε το σολομό κομμένο σε κύβους και τα ψιλοκομμένα σπανάκια. Μαγειρεύουμε για περίπου 4 λεπτά.

Για τα νιόκι: καθαρίζουμε τις πατάτες, τις πιέζουμε στον πολτοποιητή πατάτας και ανακατεύουμε με το αυγό και το αλεύρι μέχρι το μείγμα να γίνει σφιχτό και να μην κολλάει. Κόβουμε λωρίδες ζύμης και μετά κόβουμε τα νιόκι φροντίζοντας να έχουν όλα το ίδιο μέγεθος.

Βράζουμε τα νιόκι σε αλατισμένο νερό για περίπου 1 λεπτό, τα ανακατεύουμε με τη σάλτσα, τοποθετούμε στην πιατέλα, προσθέτουμε το αυγοτάραχο κομμένο σε λεπτές φέτες και σερβίρουμε.  
Καλή όρεξη!