GNOCCHI DI PATATE ROSSE CON CREMA DI GAMBERI ROSA LOCALI, BUFALA CAMPANA DOP E LIMONE

Pubblicato il14 Dicembre 2025 di Alessandra Giardino

Categoria: NOTIZIE DI PRIMA PAGINA

Un abbraccio tra ingredienti freschi e profumi mediterranei per la ricetta di Natale dello Chef Giuseppe Mulargia

L'FH55 Grand Hotel Palatinodi Roma invita tutti gli amanti della buona cucina a immergersi in un'autentica esperienza gastronomica natalizia, guidati dalla creatività dello chef Giuseppe Mulargia. Per le festività, lo chef propone una ricetta raffinata e sorprendente, in grado di esaltare i sapori più autentici del territorio e di trasformare ingredienti semplici in un'armonia di gusto e colori: Gnocchi di patate rosse con crema di gamberi rosa locali, bufala campana DOP e limone. Un piatto che racconta la tradizione italiana attraverso un linguaggio capace di sorprendere e conquistare anche i palati più esigenti.

Un piatto che conquista prima di tutto con **il suo profumo avvolgente**: il dolce e leggermente burroso delle **patate rosse** si intreccia con l'intensità e la delicatezza dei **gamberi rosa** freschi, sprigionando note marine che ricordano il Mediterraneo. La crema vellutata di **bufala campana DOP** aggiunge un tocco di morbidezza e freschezza, mentre la **scorza di limone grattugiata** dona un'esplosione agrumata che accende il palato, bilanciando sapori e texture in un perfetto equilibrio. **Ogni boccone è un viaggio sensoriale,** capace di trasformare un classico della tradizione italiana in un'esperienza gastronomica memorabile. Ideale per chi desidera celebrare il Natale con eleganza, gusto e un pizzico di creatività culinaria.

GNOCCHI DI PATATE ROSSE CON CREMA DI GAMBERI ROSA LOCALI, BUFALA CAMPANA DOP E LIMONE.

Ingredienti per 4 persone

Per gli gnocchi:

- 500 g di patate rosse
- 200 g di farina 00
- 1 uovo piccolo
- Sale q.b.

Per la bisque di gambero rosa:

- 250 g di gambero rosa (pezzatura media)
- 50 g di sedano
- 50 g di carota
- 30 g di cipolla
- 3 spicchi d'aglio
- 20 g di pomodoro pachino
- 100 g di ghiaccio
- Olio extra vergine d'oliva q.b.
- Sale q.b.

Per la crema di bufala:

- 1 mozzarella di bufala da 150 g
- 1 limone intero

Procedimento

Lessare le patate rosse in abbondante acqua salata fino a renderle morbide.

Scolarle, schiacciarle e raccoglierle in una ciotola.

Aggiungere l'uovo, la farina e un pizzico di sale; impastare fino a ottenere un composto compatto.

Coprire con pellicola e riposare in frigorifero per un'ora.

Formare dei filoncini, tagliare gli gnocchi di circa 2 cm e tenerli pronti.

Pulire i gamberi: tenere da parte la polpa e tostare teste e carapaci in forno a 190 °C per 15–20 minuti con un filo d'olio.

Rosolare sedano, carota, cipolla e aglio in casseruola con olio.

Aggiungere teste e carapaci tostati, insaporire, quindi coprire con acqua e ghiaccio.

Portare a bollore, eliminare la schiuma e ridurre fino a dimezzare il volume. Filtrare e far restringere ulteriormente fino a ottenere una bisque concentrata.

Tagliare la mozzarella a cubetti e frullarla fino a ottenere una crema liscia e vellutata. Regolare di sale.

Cuocere gli gnocchi in acqua bollente salata; appena vengono a galla, scolarli nella padella con la bisque e mantecare con un filo d'olio extravergine.

Sul piatto, stendere la crema di bufala, disporre gli gnocchi al centro, aggiungere i gamberi rosa e completare con una grattugiata di scorza di limone fresco.

Consigli dello chef

Assicurarsi che i gamberi siano abbattuti prima dell'uso a crudo.

Chi preferisce, può aggiungere gamberi alla padella durante la mantecatura.

L'acqua di cottura delle patate deve essere più salata del normale per ottenere gnocchi perfetti.

Con questa ricetta, lo chef Giuseppe Mulargia trasforma ingredienti semplici e genuini in **un piatto elegante e festivo**, capace di regalare un Natale dal sapore autentico romano con un tocco gourmet.