



# Gnocchi di quark con ciliegie marinade e Läckerli di Basilea

– Per 8 persone - Ricetta di Pascal Steffen - Ristorante Roots a Basilea –

## Impasto lievitato

### Ingredienti:

- 75 g di latte
- 25 g di zucchero
- ½ bustina di lievito secco
- 250 g di farina bianca (Mulino Maisprach)
- 1 pizzico di sale (Fleur des Alpes)
- 1 uovo
- 50 g di quark magro
- 25 g di burro morbido

### Preparazione:

Scaldare il latte con lo zucchero, scioglieteci il lievito e lasciate riposare per circa 15 minuti per attivarlo. Mescolate la farina con il sale in una planetaria. Aggiungete l'uovo e il quark al composto latte-lievito e mescolate bene. Versate questo composto nella farina e lavoratelo fino a ottenere un impasto. Incorporate il burro poco alla volta fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico. Lasciate riposare l'impasto per circa 2 ore in un luogo caldo fino a che raddoppi di volume.

## Ciliegie marinade

### Ingredienti:

- 200 g di ciliegie snocciolate
- 15 g di zucchero
- 100 g di acqua
- 1 baccello di vaniglia

- 1 cucchiaino di Maizena
- 30 g di Kirsch di Basilea (facoltativo)

### **Preparazione:**

Portate ad ebollizione l'acqua, lo zucchero, la Maizena e la vaniglia. Mettete le ciliegie preparate in un barattolo e versateci sopra lo sciroppo caldo e il Kirsch caldo sulle ciliegie, quindi chiudete immediatamente. Per quantità maggiori, consiglio di sterilizzare le ciliegie nel barattolo per 20 minuti a vapore a 88°C. Raccomando di lasciare marinare le ciliegie nello sciroppo per circa 2 settimane per ottenere il miglior sapore.

## **Gnocchi**

### **Preparazione:**

Dividete l'impasto finito in pezzi di dimensioni uguali (8/16/24 a seconda della vostra destrezza e del vostro gusto). Poi guarnite i pezzi di impasto con le ciliegie e formate delle palline. Lasciate riposare nuovamente per 30 minuti, quindi cuocete a vapore per 15 minuti a 90°C, sia in un cestello di bambù (facendo attenzione alle dimensioni) sia in acqua leggermente salata e zuccherata.

## **Salsa alla vaniglia**

### **Ingredienti:**

- 125 g di latte
- 125 g di panna
- 80 g di tuorlo d'uovo
- 2 bacche di vaniglia
- 30 g di zucchero

### **Preparazione:**

Scaldare il latte e la panna, mescolare il tuorlo d'uovo con lo zucchero. Aggiungete il composto di latte e panna al composto di tuorlo d'uovo e mescolate bene. Aggiungete la vaniglia e scaldate il tutto sul fornello a 85°C finché non raggiunge la consistenza di una crema inglese. Filtrate con un colino. Può essere servita calda o fredda.

## Briciole di Lächerli

### Ingredienti:

- 10 Lächerli di Basilea, essiccati
- 30 g di burro

### Preparazione:

Frullate i Lächerli di Basilea in briciole in un robot da cucina, come il pangrattato. Fate sciogliere il burro in una padella antiaderente e lasciatelo dorare leggermente, poi aggiungete le briciole di Lächerli e fatele tostare. Passateci dentro gli gnocchi cotti a vapore e servite caldo.

