



Patrizia Di Benedetto, chef del ristorante Bye Bye Blues di Mondello (Palermo).


La ricetta **Gnocchi di olive nere su branzino crudo**

Ingredienti per 6 persone:

500 g di patate,
150 g di olive nere in salamoia,
200 g di farina,
50 g di tuorlo d'uovo,
300 g di filetto branzino fresco,
300 g di pomodori disidratati,
50 g di foglie di basilico e
200 g di olio extravergine bio

Procedimento:

Denocciolare le olive e farle seccare in forno a 70° per 30 minuti, frullare e impastare insieme alle patate ridotte in purea, l'uovo e la farina. Su un piano infarinato, formare dei rotolini di un paio di centimetri di diametro e tagliare gli gnocchi in tocchetti uguali. Mettere a bagno in acqua calda i pomodori per un'ora, tritarli con il coltello e farli appassire in padella con 50 g di olio e le foglie tritate. Tagliare il branzino in fettine molto sottili tipo carpaccio e fare candire, mettendole a bagno nel rimanente olio con qualche grano di pepe nero schiacciato e un pizzico di sale grosso per almeno 20 minuti. Lessare gli gnocchi in acqua bollente salata e tirarli fuori non appena vengono a galla. Ripassare nel sugo di pomodori secchi. Disporre nei piatti le fettine di pesce sgocciolate, in modo da formare un cerchio, e mettere al centro gli gnocchi. Terminare con una manciata di pepe fresco e un filo d'olio di marinatura sul branzino.

 [link www.byebyeblues.it](http://www.byebyeblues.it)

