Gnocchi di cavolfiore con speck e semi di papavero

Il cavolfiore come non l'hai mai visto.

Rendi il cavolfiore ancor più appetitoso grazie a un ingegnoso travestimento.

Probabilmente sei più che consapevole delle proprietà benefiche del **cavolfiore**. Dopotutto, tua mamma te lo dice da sempre, come anche il tuo medico e vari esperti di nutrizione che popolano giornali e programmi televisivi.
C'è un piccolo ostacolo, però: il suo odore poco invitante e il suo sapore un po' "difficile". E se il cavolfiore si trasformasse in **gustosi gnocchetti**? Sarebbe tutta un'altra storia, vero? È proprio quello che accade in questa ricetta dove, per esaltare ancor di più il sapore del piatto, si aggiunge lo speck (ogni tanto è concessa un'eccezione) e i semi di papavero.

Difficoltà: media
Costo: basso
Preparazione: 20 min. + 15 min. di cottura

Ingredienti
(per 4 persone)

500 g di cavolfiore
500 g di farina integrale di grano tenero
100 ml di acqua
sale e pepe

Per il condimento
4 fette di speck sgrassate e tagliate spesse
1 cucchiaio di semi di papavero Despar
1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar

Procedimento
1. Pulisci il cavolfiore eliminando le foglie esterne e il torsolo centrale. Dividine le cimette e sciacquale bene sotto acqua corrente.
2. Trita bene il cavolfiore con un frullatore o con un robot da cucina. Metti il cavolfiore tritato in una ciotola capiente, sala e pepa.
3. Aggiungi l'acqua e la farina un po' alla volta iniziando ad amalgamare gli ingredienti. Come per tutti gli impasti, la quantità di farina dipende dal grado della farina di assorbire
i liquidi, quindi la quantità della stessa andrà regolata. Il risultato sarà un impasto morbido non appiccicoso.
4. Taglia dei pezzi di impasto e fai dei rotolini con le mani. Taglia i rotolini in pezzetti di circa 1,5 cm. Procedi così fino a terminare l'impasto.
5. Appoggia gli gnocchi su un vassoio infarinato e spolverali con della farina in modo da non farli attaccare.
6. Cuoci gli gnocchi di cavolfiore in abbondante acqua leggermente salata.
7. Taglia a listarelle le fette di speck e riscaldale con l'olio extra vergine.
8. Aggiungivi gli gnocchi scolati e saltali con lo stesso speck.
9. Servi con una bella spolverata di semi di papavero e una macinata di pepe nero.