



**Tavola d'autore**

**Gnocchi, broccoli e arzilla  
sapori della tradizione romana**

**ANTONELLO COLONNA**

**G**LI gnocchi, piatto antico e conosciuto in tutto il mondo, è la pietanza tradizionale del giovedì nella cucina romana. Uniti al broccolo e all'arzilla, diventano l'accostamento tra prodotti tipici di una vecchia tradizione che affonda le sue radici nella "romanità", da sempre messa in risalto nella mia cucina.

La preparazione prevede di cuocere le patate in abbondante acqua salata. Una volta pronte, pelarle e passarle nello schiacciapatate. Aggiungere al composto così ottenuto le farine, il sale e l'uovo e amalgamare tutto fino a formare una massa omogenea. Stendere l'impasto come fossero "grissini" e tagliarli poi a dadini. A questo punto, tagliare i broccoli a roselline, sbollentarli in acqua salata, scolarli e raffreddarli subito in acqua e ghiaccio. A parte, pulire l'arzilla, e preparare un fondo di aglio e olio su cui adagiare il pesce. Portare quindi il tutto a cottura per circa due minuti a fuoco alto. Aggiungere i broccoli precedentemente sbollentati e amalgamare bene. Nella casseruola del preparato versare gli gnocchi e servire.

Vino consigliato: Trebbiano d'Abruzzo Trebì 2009 (Talamonti)

**LO CHEF**  
Antonello Colonna è lo chef dell'omonimo ristorante in via Milano 9/a. Tel. 06.47822641

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Gli ingredienti**

Gli ingredienti per 4 persone: 800 gr. di patate; 200 gr. di farina "00"; 250 gr. di semola di grano duro; 1 uovo; 1 chilo di broccoli; 500 gr. di arzilla; olio extravergine di oliva; 1 spicchio d'aglio.

