

Gnocchi di patate ripieni ai funghi porcini zucca e taleggio

Capoalago Gewürztramine con Gnocchi di patate ripieni ai funghi porcini con fonduta di zucca e spuma di taleggio

1kg patate , 4 g farina, 1 uovo, ½ zucca, 150 g di taleggio, Funghi 500 gr., Sale, Grana Padano una bella manciata, Cognac un bicchierino, Panna 30 gr. Olio un cucchiaino, Aglio uno spicchio o due, Rosmarino rametto, Latte 25 cl.



Preparazione Lessate le patate e schiacciatele da fredde con una forchetta in modo da creare l'impasto per gli gnocchi. Prendere mezzo chilo di funghi porcini e trifolati con olio, aglio e rosmarino, sfumare con cognac e frullateli con il mini pimer. Nel frattempo cuocete la mezza zucca nel forno per circa 1 ora a 180 gradi.




Frullatela e aggiungete al composto un goccio di panna, sale fino a che si crei una crema morbida. Quindi prendete l'impasto degli gnocchi, stendetelo al matterello e riempite con i funghi porcini, chiudete l'impasto e tagliate a quadratini.

Infine per impiattamento mettete come base del piatto la crema di zucca, adagiate gli gnocchi cotti e finite con una spuma di taleggio da allungare con del latte frullato insieme e messo nel sifone, oppure semplicemente frullato nel mini pimer e usato come crema.

Ricetta di Marina Morelli dell'Hosteria 700 di Cremona <https://www.hosteria700.com/en/>

MADONNA
DELLE
VITTORIE

Via Linfano, 81 38062 -
Arco (Trento)
Ristorante: +39 0464 505542
Negozio: +39 0464 505432
- info@madonnadellevittorie.it
<https://www.hosteria700.com/en/>

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Capoalago Gewürztraminer trentino D.O.P. 2020		14.50€	si	Lo trovi da...	
Pinot Bianco Vigneti delle Dolomiti IGP 2020		10.90€	si	Lo trovi da...	