

Podere Castellinuzza

PODERE CASTELLINUZZA



logo Podere Castellinuzza

Podere Castellinuzza di Paolo Coccia
Via Petriolo n.21 Lamole

338 9314194
50022 Greve in Chianti (FI)

E-mail: castellinuzza@yahoo.it

Sito internet: <https://www.castellinuzza.it>

Gnocchetti di farina di castagna al Castelmagno con Chianti Classico Docg 2021 Bio

Ingredienti 250 g di farina di castagne, 100 g di farina 00, 100 g di latte, 1 uovo sale

Preparazione In una ciotola versare le due farine e mescolarle.

Fare una conca al centro ed unire l'uovo, il latte ed un pizzico di sale.

Lavorare l'impasto fino ad ottenere una palla liscia e lasciarlo riposare per 30 minuti coperto da un panno.



Trasferire l'impasto degli gnocchetti di castagne su un piano di lavoro leggermente infarinato e dividerlo in tanti pezzetti.

Con le mani infarinate ricavare dei filoncini e con un coltello tagliare dei tocchetti di circa 2 cm.

Se si vuole si può incavare gli gnocchi di castagne per fare la classica rigatura.

Mentre vengono preparati metterli su un vassoio cosparso di farina ben distanziati per evitare che si attacchino.

Chef: [Gino Pitanti](#)

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Gran Selezione 2019 Chianti Classico Docg Bio		65€	si	Lo trovi da...	

Chianti Classico Docg 2021 Bio



28€

si

[Lo trovi da...](#)

