KARTOFFELGNOCCHI MIT TALEGGIO, STEINPILZEN UND GERÄUCHERTEM SPECK



Chef: Maurizio Ferrari

Menù-Zutaten

100 g PORCINFINITO - G32
300 g Patate pronte al naturale (Essfertige Kartoffeln „natur“) - Z62
40 g (Für die Sauce) + 60 g (Für die Füllung der Gnocchi) Grancrema di Taleggio DOP (Grancrema mit Taleggio g. U.) - EQ1X
Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

90 g Mehl Type 405
20 g Ei
n.B. Salz
Knoblauchzehe
fein gehackte Petersilie
fein gehackte Rosmarin
30 g geräucherter Speck in Scheiben
30 g Butter

Zubereitung

Rezept für 4 Personen

Die essfertigen Kartoffeln ca. 10 Minuten über Dampf erhitzen, pürieren, Mehl, Ei und eine Prise Salz dazugeben und schnell zu einem glatten und gleichmäßigen Teig verkneten.
Jeweils 30 g Teig leicht zu einer Scheibe ausrollen, 5 g „Grancrema“ mit Taleggio g. U. in die Mitte setzen und zu einer Kugel formen. Die Gnocchi in kochendem Salzwasser kochen.
In der Zwischenzeit in einer Pfanne etwas Öl mit einer Knoblauchzehe erhitzen, Porcinfinito zwei Minuten lang anbraten und etwas fein gehackte Petersilie und Rosmarin dazugeben. Die Speckscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und einige Minuten bei 180° knusprig im Ofen braten.
Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die gefüllten Gnocchi dazugeben und ein paar Minuten anbraten, bis sie leicht gebräunt sind.
Zum Servieren ein wenig „Grancrema“ mit Taleggio g. U. auf den Teller geben, 3 Gnocchi, Porcinfinito, den Speck und etwas frischen Rosmarin darauf anrichten.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)