

GNOCCHETTI TARTUFATI



Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 12 persone

In una ciotola capiente unire un litro d'acqua a un cucchiaino di foglioline di timo. In questa miscela versare a pioggia il preparato per gnocchi Menù, mescolando velocemente con la frusta. Lasciar riposare l'impasto per cinque minuti, quindi ricavare gli gnocchetti. Nel frattempo tritare il cipollotto e il pezzo di sedano rapa, quindi fare appassire in padella questo trito insieme a una noce di burro. A questo punto frullare il soffritto di cipolla e sedano rapa con il frullatore a immersione. Aggiungere abbondante crema ai formaggi al profumo di tartufo fino ad ottenere una salsa morbida; eventualmente, per diluire il composto, incorporare un poco di latte. Aggiustare con pepe bianco e sale. Scottare gli gnocchi per alcuni minuti in acqua bollente poi saltarli nel condimento tartufato e spolverizzarli con parmigiano grattugiato. Scaldare ora la fonduta e distribuirla a specchio nei singoli piatti: su questo fondo sistemare gli gnocchi. Completare con una spolverata di semi di papavero e servire subito.

Ingredienti Menù

1 kg. Gnocchi - PD9
300 g. Crema ai formaggi al profumo di tartufo - EI1X
300 g. Fonduta con Fontina D.O.P. - EY1

Ingredienti

q.b. Pepe bianco
1 L. Acqua
1 Sedano rapa
1 Cipollotto
q.b. Latte
50 g. Burro
100 g. Parmigiano grattugiato
1 cucchiaino Timo
q.b. Semi di papavero
q.b. Sale