GNOCCHI DI PATATE RIPIENI DI TALEGGIO CON PORCINI E PANCETTA AFFUMICATA



Ingredienti Menù

100 g Porcinfinito - G32

300 g Patate pronte al naturale - Z62

40 g (per la salsa) + 60 g (per farcitura gnocchi) Grancrema di Taleggio DOP - EQ1X

Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

90 g Farina 00

20 g Uovo

q.b. Sale

n° 1 Spicchio d'aglio

q.b. Prezzemolo tritato finemente

q.b. Rosmarino tritato finemente

30 g fettine di pancetta affumicata

80 g Burro

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Serves 4

Scaldare a vapore le patate pronte per circa 10 minuti, schiacciarle e aggiungere la farina, l'uovo, un pizzico di sale e impastare velocemente per ottenere un composto liscio e omogeneo.

Tagliare dei pezzi da 30 g, stenderli leggermente formando un disco, aggiungere al centro 5 g di Grancrema di Taleggio DOP e chiuderli formando una pallina. Cuocere gli gnocchi in acqua bollente salata.

Nel frattempo in una padella scaldare un filo d'olio con uno spicchio d'aglio, rosolare il Porcinfinito per due minuti e aggiungere un po' di prezzemolo e rosmarino tritati finemente. Stendere le fettine di pancetta su carta da forno e cuocerle in forno a 180°c per qualche minuto per renderle croccanti.

In una padella scaldare il burro e aggiungere gli gnocchi farciti, rosolare per qualche minuto fino ad ottenere una leggera doratura.

Impiattare disponendo un po' di Grancrema di Taleggio DOP sul piatto, posizionare 3 gnocchi, il Porcinfinito, la pancetta e un po' di rosmarino fresco

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)