

GNOCHI 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