

Gnocchi con funghi e panna

scritto da Mirko Achermann | 10 Febbraio 2022

Per 4 persone

Ingredienti:

- 1400 gr di patate vecchie
- 300 gr di castagne lessate e sbucciate

- 50 gr di gruyère
- 2 tuorli
- 150 gr di farina
- 400 gr di porcini e finferi
- 1 dl di panna fresca
- 1.5 dl di brodo vegetale
- Timo
- Aglio
- Olio extravergine d'oliva
- Sale

Preparazione:

Lessate le patate.

Sbucciatele e passatele nello schiacciapatate con le castagne.

Mettete il composto in una ciotola, unitevi farina, tuorli, un pizzico di sale, il gruyère grattugiato e impastate.

Formate dei rotolini di circa 1,5 cm di spessore, tagliateli a pezzi di un paio di cm, infarinateli e distribuiteli su un piano distanziati.

Pulite i funghi, tagliate i porcini a fettine e i finferli a tocchetti; rosolateli in una padella con 4 cucchiaini d'olio e uno spicchio d'aglio, salate, coprite e cuocete per 15 minuti circa.

Eliminate l'aglio, unite panna e brodo e regolate di sale. Lessate gli gnocchi, scolateli quando vengono a galla, versateli nel sugo, amalgamateli e completate con timo tritato.

Un alternativa pratica: Per semplificare la preparazione potete utilizzare castagne surgelate, già sbucciate e prelesate