



RICETTA 12^ CLASSIFICATA

Gnocchi di pane ai funghi porcini - di ATTANASIO Anna

URL del Blog <https://blog.giallozafferano.it/annacreazioniincucina/>

Account social:

Facebook: <https://www.facebook.com/AnnaCreazioniInCucina/>

Instagram: <https://www.instagram.com/annacreazioniincucina/>

Twitter: <https://twitter.com/annaattanasio>

Canale Youtube: https://www.youtube.com/channel/UCxEjKKD4mqMv2k1E3krc7Ww?view_as=subscriber

Pinterest: <https://www.pinterest.it/AnnaAttanasiofoodblog/>

Google+: <https://plus.google.com/+AnnaCreazioniinCucina>

Link alle ricette

Pane nero di segale <https://blog.giallozafferano.it/annacreazioniincucina/pane-nero-di-segale-valdostano/>

Gnocchi di pane nero e patate <https://blog.giallozafferano.it/annacreazioniincucina/gnocchi-di-pane-e-patate/>

Gnocchi di pane ai funghi porcini <https://blog.giallozafferano.it/annacreazioniincucina/gnocchi-cremosi-ai-funghi-porcini/>





Ingredienti

- 500 g di gnocchi di patate e pane nero
- 500 g di funghi porcini (freschi o surgelati)
- 50 g di cipolla o scalogno
- 1 spicchio di aglio
- 6-8 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 ciuffo di prezzemolo
- sale quanto basta
- peperoncino piccante quanto basta
- 30 g di parmigiano o grana grattugiato (facoltativo)

Procedimento

Se utilizzate funghi porcini freschi puliteli eliminando la terra dal gambo con un coltellino, poi raschiate via tutti i residui di sporco grattando con la lama di un coltello o con un pelapatate, pulite la testa e il gambo dei funghi con un panno umido ,se dovessero essere molto sporchi potete sciacquarli velocemente e asciugarli subito con carta assorbente. Tagliate i funghi porcini a fettine spesse 3-4 mm, o se preferite tagliate gambo e testa separatamente.

Tritate finemente la cipolla e sbucciate l'aglio dividetelo a metà e privatelo dell'anima centrale (se vi piace potete anche tritarlo) e aggiungete il peperoncino piccante soffriggeteli nell'olio extravergine di oliva senza rosolarli troppo aggiungete i funghi tagliati a pezzi,salate e cuocete i funghi fino a quando saranno teneri, poi aggiungete il prezzemolo tritato, io ho eliminato l'aglio ma se non vi dispiace potete lasciarlo prelevate metà dei funghi, io ho prelevato per la maggior parte i gambi



e frullateli insieme al formaggio grattugiato, fino ad ottenere una crema
gnocchi cremosi ai funghi porcini

Intanto cuocete gli gnocchi in abbondante acqua salata, quando vengono a galla fate cuocere ancora per 5 minuti, poi scolateli bene e trasferiteli nella pentola con i funghi porcini e mescolate delicatamente aggiungete anche la crema di porcini, mescolate sempre delicatamente e rimettete la pentola sul fuoco fate cuocere gli gnocchi cremosi ai funghi porcini per 2-3 minuti a fuoco medio , sempre mescolando delicatamente aggiungete del prezzemolo tritato e servite gli gnocchi cremosi ai funghi porcini caldi

