# Gnocchi di patate ai PORCINI SECCHI

## INGREDIENTI (3/4 Pax)

- Patate* 500 gr
- Farina 100 gr
- Porcini secchi 50 gr
- Spicchi d'aglio 2
- Prezzemolo 1 ciuffetto
- Burro 15 gr
- Pomodoro concentrato 1 cucchiaino
- Noce moscata q.b.
- Grana Padano q.b.
- Olio di oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

** Servono patate vecchie, con poca acqua e vanno molto bene anche quelle che hanno appena cominciato a germogliare.*

## 1

In una ciotolina mettere i funghi secchi in ammollo.

Mettere le patate a lessare con la pelle. In pentola pressione per 10 min dal fischio.

Trascorsi 10/15 minuti scolare i funghi, conservando l'acqua, e spezzettarli grossolanamente al coltello. Soffriggere un paio di spicci d'aglio in un filo di olio, quindi aggiungere i funghi e rosolare un minuto. Aggiungere l'estratto di pomodoro e mezzo bicchiere dell'acqua di ammollo. Coprire e cuocere per 15 minuti.

## 2

Lessate le patate (quando pronte si bucano facilmente con una forchetta) e lasciarle intiepidire leggermente.

Tagliarle a metà e passarle nello schiaccia patate.

Le patate si possono schiacciare con la pelle che rimarrà imprigionata nello schiaccia patate.

*Per la corretta riuscita dei gnocchi le patate devono essere schiacciate e poi utilizzate per formare i gnocchi ancora tepide.*

## 3

Aggiungere alle patate schiacciate la farina, l'uovo e una generosa grattata di noce moscata. Miscelare con delicatezza con un forchetta fino ad ottenere un panetto omogeneo.

Prendere un pezzetto di impasto alla volta e formare dei cilindretti da tagliare a pezzetti con un coltello.

Con l'apposito attrezzo o con una forchetta dare la forma ai gnocchi facendoli ruotare con una leggera pressione del dito.

*L'impasto deve risultare morbido ma non appiccicoso.*

## 4

Tenere i gnocchi formati su un piano o vassoio leggermente infarinato e coperti da un canovaccio.

Portare a bollore una pentola di acqua e salare.

Intanto riportare in temperatura il sugo ed aggiungere una noce di burro e un cucchiaio di prezzemolo tritato e salare.

Tuffare i gnocchi nell'acqua bollente pochi alla volta e con meno farina possibile.

*I gnocchi vanno cotti entro qualche ora dalla preparazione.*

## 5

Via via che i gnocchi vengono a galla si possono scolare con una schiumatola.

Consiglio di passarli velocemente in padella con un filo di olio e una parte del sugo in modo da asciugarli dall'acqua ed insaporirli.

Aggiungere a piacere del pepe macinato.

## 6

*Questi gnocchi sono una piccola coccola, morbidi e saporiti.*

Puoi servire.

Completare il piatto un cucchiaio di sugo e una spolverata di Grana Padano grattugiato.

BUON APPETITO

Ricette Orizzontali.

www.RicetteOrizzontali.it

ricetteorizzontali