Gnocchi di patate ripieni ai funghi porcini con fonduta di zucca e spuma di taleggio

Via Linfano, 81 38062 –
Arco (Trento)
Ristorante: +39 0464 505542
Negozio: +39 0464 505432
– info@madonnadellevittorie.it
https://www.hosteria700.com/en/

Capoalago Gewürztramine con Gnocchi di patate ripieni ai funghi porcini con fonduta di zucca e spuma di taleggio

1kg patate , 4 g farina, 1 uovo, ½ zucca, 150 g di taleggio, Funghi 500 gr., Sale, Grana Padano una bella manciata, Cognac un bicchierino, Panna 30 gr. Olio un cucchiaio, Aglio uno spicchio o due, Rosmarino rametto, Latte 25 cl.

Preparazione Lessate le patate e schiacciatele da fredde con una forchetta in modo da creare l'impasto per gli gnocchi. Prendere mezzo chilo di funghi porcini e trifolati con olio, aglio e rosmarino, sfumare con cognac e frullateli con il mini pimer. Nel frattempo cuocete la mezza zucca nel forno per circa 1 ora a 180 gradi. Frullatela e aggiungete al composto un goccio di panna, sale fino a che si crei una crema morbida. Quindi prendete l'impasto degli gnocchi, stendetelo al matterello e riempite con i funghi porcini, chiudete l'impasto e tagliate a quadratini. Infine per impiattamento mettete come base del piatto la crema di zucca, adagiate gli gnocchi cotti e finite con una spuma di taleggio da allungare con del latte frullato insieme e messo nel sifone, oppure semplicemente frullato nel mini pimer e usato come crema.

Ricetta di Marina Morelli dell'Hosteria 700 di Cremona https://www.hosteria700.com/en/

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Capoalago Gewürztraminer trentino D.O.P. 2020		**14.50€**	**si**	**Lo trovi da...**	
Pinot Bianco Vigneti delle Dolomiti IGP 2020		**10.90€**	**si**	**Lo trovi da...**	