

**LA RICETTA DI OGGI:  
GNOCCHI DI PATATE CON RIPIENO AI FUNGHI****IMPASTO**

4 patate grandi o medie a piacere  
80 g di farina  
1 uovo  
salgemma

**METODO**

Cuocere le patate su un vassoio di sale grosso a 160 ° C fino a renderle morbide al centro (circa un'ora). Raccogli le patate e schiaccia accuratamente aggiungendo l'uovo. Impastare la farina nel mix di patate fino a formare un impasto. Lasciare riposare per 10 minuti. Ora puoi fare gli gnocchi regolari arrotolando piccole quantità di pasta fomando una corda che verra poi tagliata a lunghezze corte. I tal modo si ottengono gli gnocchi tradizionali.

In alternativa puoi riempire gli gnocchi con uno dei tanti ripieni: il mio preferito sono i funghi selvatici.

**RIEMPIMENTO DI FUNGHI E/O TARTUFO**

250 g di funghi marroni svizzeri, tritati  
125 g di funghi porcini freschi, tritati  
1/2 cipolla, tritata finemente  
2 spicchi d'aglio, tritati  
10 g di funghi porcini secchi, immersi per 30 minuti in una tazza di acqua calda  
2 cucchiaini di porcini o pasta di tartufo  
6 cucchiari di prezzemolo italiano tritato  
4 cucchiari di olio d'oliva  
sale e pepe

Scaldare delicatamente l'olio in una padella, aggiungere la cipolla e cuocere delicatamente fino a quando non diventa morbido ma non colorato. Aggiungere i funghi freschi e cuocere per 5 minuti; filtrare i porcini in ammollo e mettere da parte l'acqua. Tritare i porcini e aggiungerli ai funghi freschi con l'acqua filtrata. Continua a cuocere fino a quando il composto è molto asciutto. Togliere dal fuoco e aggiungere l'aglio e il prezzemolo. Condisci e lascia raffreddare prima di procedere a farcire gli gnocchi.

**PREPARAZIONE**

Cospargere la superficie del banco con la farina. Rotolare l'impasto in due fogli fino a che non sia spesso 1 cm. Ritaglia cerchi grandi. Spargi un cucchiaino colmo di riempimento su una metà del cerchio. Spennellare i bordi con il lavaggio delle uova e piegare ogni cerchio a metà sigillando tutti i lati.

Mettere gli gnocchi così' ottenuti in acqua bollente e cuocere fino a quando non galleggiano in superficie.

Servire con una salsa di pomodoro grosso o spennellare con il lavaggio delle uova e cospargere con parmigiano e grigliare fino a doratura. Servire con burro extra fuso o olio al tartufo e scaglie di parmigiano.