

PRIMI PIATTI

# Gnocconi ripieni di fontina con porcini

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 7 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Certo, non si tratta di un primo piatto da fare tutti i giorni, ma diciamocelo, come si fa a resistere ad un gran piatto di **gnocconi ripieni di fontina con porcini** ? Provate questa ricetta dal sapore eccezionale, che è perfetta da presentare nei giorni di festa quando magari intorno alla tavola si riuniscono parenti e amici e si vuol offrire loro qualcosa di gustoso e buono. Seguite il nostro passo passo e non avrete nessun intoppo durante lo svolgimento dell'esecuzione, ma solo tanti tanti complimenti quando li presenterete a tavola. Se siete poi alla ricerca di primi piatti elaborati e perfetti per le domeniche in famiglia, vi proponiamo di realizzare

anche i cannelloni di [patate al ragù](#), un altro piatto da dieci e lode!

## INGREDIENTI

PATATE già lessate - 500 gr  
FARINA 125 gr  
TUORLO D'UOVO 1  
FUNGHI PORCINI freschi e piccoli - 4  
FONTINA 150 gr  
BURRO 50 gr  
SALVIA 1 ciuffo  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE  
PEPE NERO  
NOCE MOSCATA

## PREPARAZIONE

**1** Per realizzare la ricetta degli gnocconi ripieni di fontina con i porcini, per prima cosa su di una spianatoia mettete le patate lesse schiacciate con lo schiaccia patate e fate un buco al centro di esse, al centro del quale metterete l'uovo, il sale e il pepe, una grattata di noce moscata e la farina. Impastate per bene e quando il composto sarà uniforme, dividetelo in 8 parti uguali. Schiacciatele come se voleste fare delle pizzette, al centro delle quali andrete a mettere la fontina tritata. Richiudete l'impasto formando un cilindro, stando attenti a non far fuoriuscire il formaggio. Ripetete questa operazione per tutti gli gnocconi. In una padella versate dell'olio e fatevi soffriggere all'interno l'aglio tritato e il prezzemolo. Dopo qualche minuto aggiungete i porcini tagliati a fette, salate e pepate, cuoceteli per qualche minuto e mettete da parte. A questo punto in una pentola colma di acqua calda e salata, bollite gli gnocconi, per tre, quattro minuti quindi scolateli. In una padella sciogliete una noce di burro con la salvia e insaporitevi la pasta ripiena, rigirandola

su tutti i lati. Impiattatela aggiungendo i funghi preparati in partena.

## CONSIGLIO

**Dovendone fare tanti, posso suggerirli?**

Certo, è un'ottima idea.

**Al posto dei porcini quali altri funghi potrei utilizzare?**

Puoi utilizzare anche gli champignon.

**L'impasto mi si attacca alle mani?**

Dipende molto dalla qualità delle patate, aiutati con un po' di farina.