

PRIMI PIATTI

Gnocchi di grano saraceno, porcini e fonduta di parmigiano Reggiano

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [60 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

400 g farina di grano saraceno

200 ml latte

acqua

funghi porcini

aglio

scalogno

prezzemolo

olio extravergine di oliva

parmigiano reggiano

noce moscata

sale

pepe

PREPARAZIONE

- 1 Lavorate la farina con l'acqua tiepida in maniera da ottenere un composto morbido ma consistente e lasciamo riposare mezz'ora.



- 2 Grattugiate il parmigiano.



- 3 Date forma agli gnocchi.



4 Preparete i funghi e la fonduta.





5 Cuocete gli gnocchi in abbondante acqua salate

Nel fondo del piatto versate un mestolo di fonduta mentre in una padella saltate gli gnocchi con i porcini e metteteli poi sulla fonduta.