

PRIMI PIATTI

Chicche di patate alla fonduta di taleggio con funghi e salsiccia



Se amate i piatti rustici, di sostanza, sporiti e dal sapore irresistibile, le chicche di patate alla fonduta di taleggio con funghi e salsiccia sono proprio ciò che fa per voi. La crema di formaggio dal gusto intenso si sposa in maniera perfetta con il sapore dei funghi e insieme danno vita a un mix molto interessante. Un piatto autunnale di certo, ma che può essere replicato quando si vuole. Se ti piacciono i funghi, guarda le nostre [ricette con i funghi](#).

La ricetta è semplicissima, in questo caso abbiamo preferito usare delle chicche di patate che sono una specie di gnocchetti ma più piccoli, ma sappiate che questo sughetto sta benissimo anche con altri formati di pasta.

Provate questa nostra versione e se amate le ricette con i funghi ecco per voi altre idee assolutamente

da non perdere:

[polenta con i funghi](#)

[scaloppine ai funghi](#)

[cestini con i funghi](#)

INGREDIENTI

CHICCHE DI PATATE 500 gr

LATTE 200 ml

TALEGGIO 160 gr

SALSICCIA 250 gr

FUNGHI 250 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PREPARAZIONE

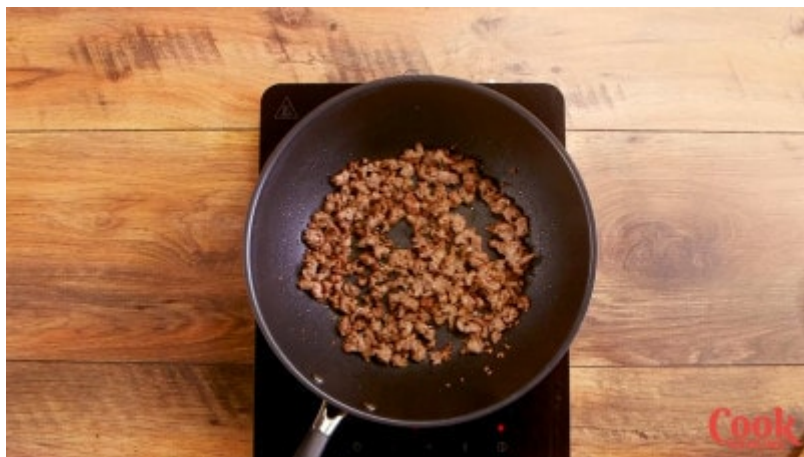
- 1 Per realizzare la ricetta delle chicche di patate alla fonduta di taleggio con funghi e salsiccia per prima cosa tagliate i funghi a metà quindi cubettate il taleggio e tritate il prezzemolo.





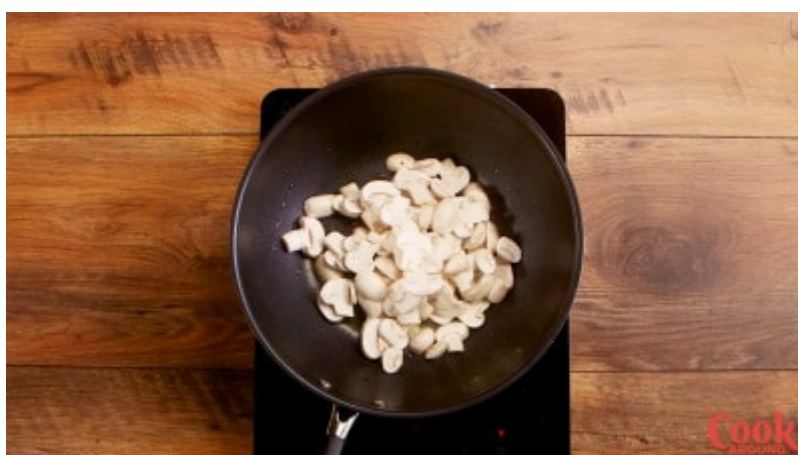
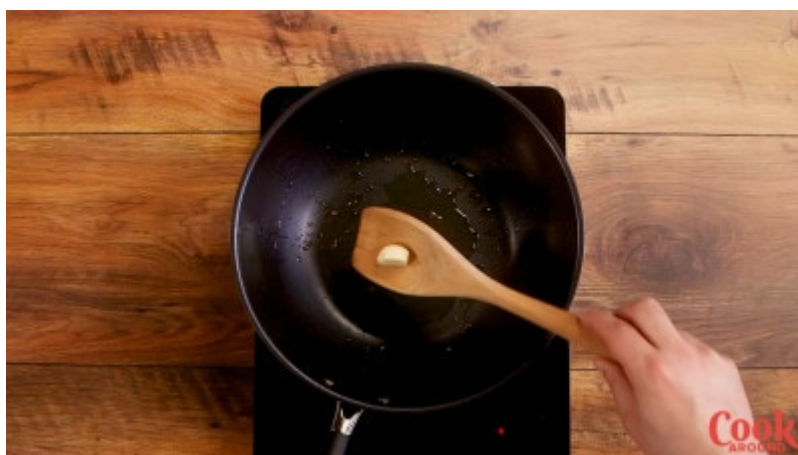


2 Mettete ora la salsiccia a rosolare con un goccio di olio.



3 Rimuovete le salisiccie e nella stessa padella fate rosolare con un filo di olio i funghi a fette con uno spicchio di

aglio che avrete cura di rimuovere dopo qualche minuto.





4 Rimuovete una volta ammorbiditi i funghi e sempre nella stessa padella fate sciogliere nel latte il taleggio.



5 In abbondante acqua salata tuffate le chicche lessate e quando saliranno a galla calcolate 1 minuto e poi

scolatele.



6 Amalgamate ed unite il prezzemolo.



