

PRIMI PIATTI

Gnocchi al cacao con funghi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Della serie bruttissimi ma buonissimi, vi proponiamo gli **gnocchi al cacao con funghi**. Un primo piatto assolutamente autunnale, dato la presenza di funghi freschi, nonché mono-colore, infatti avrete un piatto dalle diverse sfumature di marrone, il che non è proprio il massimo per la presentazione estetica....ma vi assicuriamo che all'assaggio cambia musica e colore, questi gnocchi prenderanno i colori dell'arcobaleno da quanto sono buoni.

Ah, una cosa importantissima! Per gli integralisti del "no panna!" il sugo fatelo come vi pare, a noi piace bello pannoso, poi non è detto che si voglia sempre

preparare con la panna, ma stavolta ci va così e l'abbiamo fatto! Il sapore di questo piatto rimane molto delicato ed il cacao va solo ad arricchire il ventaglio aromatico del piatto stesso senza diventare assolutamente predominante...e poi chi lo dice che il cacao si usa solo per i dolci? D'altra parte il cacao al naturale è addirittura amaro!

Comunque, scherzi a parte, per la realizzazione di questo piatto non è nemmeno necessario avere grandissima manualità, gli gnocchi sono un piatto rustico ma avrete un piatto davvero gustoso da poter servire in tavola con grande soddisfazione!

P.S. se avete dei figli pasticcioni, ovvero che amano pasticciare in cucina, fatevi aiutare a fare gli gnocchi!

PER GLI GNOCCHI

PATATE 1 kg
FARINA 0 250 gr
UOVA 1
CACAO AMARO 40 gr
SALE 1 pizzico

PER IL CONDIMENTO

FUNGHI misti a piacere - 500 gr
PANNA FRESCA 250 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
BRODO VEGETALE sostituibile con acqua calda - 1 mestolo
VINO BIANCO 1 bicchiere
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Per preparare questo fantastico piatto di gnocchi al cacao con funghi, dovrete partire dagli **gnocchi al cacao**. Il primo passaggio per la realizzazione degli gnocchi è la cottura delle patate, qualche accorgimento: le patate devono essere bollite con tutta la buccia! Questo è essenziale per ottenere delle belle patate cotte ma non annacquate.

Ricordate che per la realizzazione di gnocchi con la G maiuscola, il vostro nemico numero uno è l'acqua, quindi evitate in tutti i modi di far assorbire acqua alle vostre patate, soprattutto in cottura! Sempre a questo scopo scegliete anche delle patate ricche di amido e magari un po' vecchiotte, che abbiano perso parte della loro acqua, questo vi

permetterà di impastare gli gnocchi facilmente ed utilizzando meno farina.

La farina è un altro amico-nemico degli gnocchi, si perchè un pochina va bene ma troppa li rende sicuramente duri e gommosi.

Se preferite altri metodi di cottura delle patate, prediligete la cottura al vapore, al cartoccio o perchè no anche al microonde.



2 Mentre aspettate che le patate terminino la cottura, preparate il condimento a base di funghi. Noi abbiamo scelto un misto di funghi composto da champignons, chiodini e finferli, ma voi potete utilizzare i funghi che più vi aggradano, meglio ancora se aveste a disposizione dei porcini freschi, otterreste un risultato da favola!

Dunque per il condimento fate scaldare un bel giro d'olio extravergine d'oliva in una bella padella ampia. Aggiungete uno spicchio d'aglio schiacciato e sbucciato, accendete il fuoco e fate prendere calore.

Nel frattempo tagliate grossolanamente i funghi, non è necessario che i pezzetti siano omogenei nelle dimensioni, è gradevole, infatti trovare nel piatto pezzi più grossi e altri più piccoli di fungo.

Quando l'olio inizia a sfrigolare e iniziano a formarsi delle bollicine tutt'intorno all'aglio, rimuovete quest'ultimo dalla padella e aggiungete i funghi che dovranno cuocere a fiamma vivace fino a che la loro acqua non sia del tutto evaporata.





- 3** A questo punto, evaporata tutta l'acqua dei funghi, sfumate il condimento con del vino bianco, mantenete la fiamma molto vivace e fate evaporare la parte alcolica del vino. Condite, quindi, i funghi con del sale e del pepe.





- 4 Unite, infine, anche la panna e fate andare ancora per pochi secondi altrimenti il sugo tenderà ad asciugarsi troppo.



- 5 Ora le patate sono sicuramente cotte, verificate la cottura pungendole con una forchetta, questa non dovrà incontrare alcun tipo di resistenza, solo allora le patate saranno sufficientemente cotte. Passate le patate con tutta la buccia allo schiacciapatate, vedrete che la buccia rimarrà intrappolata nello schiacciapatate.

Aggiungete la farina alle patate appena schiacciate ed iniziate ad amalgamare gli ingredienti.

Aggiungete, quindi, anche l'uovo, il cioccolato e un pizzico di sale e terminate d'amalgamare.





6 Trasferite l'impasto sul piano di lavoro e continuate la lavorazione fino ad ottenere un composto omogeneo nella consistenza e nel colore. Qualora l'impasto risultasse troppo morbido anche al fine di realizzare degli gnocchi, aggiungete pochissima farina sul piano di lavoro, mi raccomando non esagerate altrimenti otterrete degli gnocchi duri e gommosi.



7 Realizzate, quindi, dei serpentelli con l'impasto che abbiano uno spessore di circa 1,5 cm, quindi tagliateli a tocchetti sempre di 1,5 cm circa. Gli gnocchi dovranno essere rustici e di forma anche un po' irregolare, quindi non vi preoccupate se non siete precisissimi al millimetro, non c'è bisogno di prendere metro e squadra, tanto saranno cotti quando saliranno a galla e quelli leggermente più grandi saliranno a galla dopo qualche secondo rispetto a quelli leggermente più piccoli.





8 Nel frattempo avrete portato a bollore una pentola d'acqua, aggiungete un filo d'olio in modo tale che gli gnocchi non s'attacchino in cottura e del sale grosso e tuffatevi gli gnocchi al cacao. Ricordatevi che gli gnocchi saranno cotti quando riaffioreranno in superficie.





9 Quando vedrete gli gnocchi affiorare, prelevateli dall'acqua di cottura con una schiumarola o un ragno e trasferiteli nel condimento con poca della loro acqua di cottura. Questo consentirà al sugo e alla panna di ammorbidirsi leggermente affinché possa avvolgere gli gnocchi in modo uniforme.

Mantecate velocemente gli gnocchi nel condimento facendoli saltare, quindi serviteli in tavola ancora ben caldi.





CONSIGLIO

C'è qualche consiglio che mi puoi dare per scegliere le patate giuste per preparare gli gnocchi?

Le patate migliori sono sicuramente quelle a pasta bianca che sono più ricche di amido, se poi riesci a farle invecchiare un pochino queste perderanno un po' d'acqua e si concentrerà l'amido permettendoti d'impastare degli gnocchi favolosi con pochissima farina.

Ho delle patate lesse rimaste in frigorifero, posso usarle per fare gli gnocchi?

E' preferibile di no, gli gnocchi devono essere preparati con patate cotte e schiacciate ancora calde. Sicuramente il risultato cambierebbe.