

PRIMI PIATTI

Gnocchi funghi e salsiccia

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO: basso
REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Gnocchi funghi e salsiccia, quando si dice un primo piatto decisamente di terra, a partire dall'ingrediente principale degli gnocchi, ovvero le patate, per continuare con i funghi e arrivare alla salsiccia.

Qui abbiamo usato gli gnocchi, ma qualora lo vogliate, potete assolutamente sostituirli con la pasta che più vi piace, poiché questo condimento si sposa benissimo con tutto!

Un primo piatto a tutto gusto per chi vuole godersi un pranzo godurioso tra amici. Semplici da fare faranno la felicità di grandi e piccoli che di certo gradiranno questo primo piatto rustico e dal grande carattere. Provate la ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta! Se poi siete amanti di questo tipo di pasta, provate a realizzare la ricetta per farli con zucchine e gamberi: buonissimi!

Se amate invece alla follia questo tipo di pasta fresca, ecco per voi altre ricette con gli gnocchi imperdibili:

gnocchi alla sorrentina

gnocchi gratinati nella melanzana
gnocchi cozze e pecorino

INGREDIENTI

GNOCCHI DI PATATE 500 gr
SALSICCIA DI MAIALE 4
FUNGHI CHAMPIGNON (A. BISPORUS)
400 gr
SCALOGNO 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
PANNA 250 ml
PARMIGIANO REGGIANO 3 cucchiaini da
tavola
SALE

Preparazione

- 1 Per realizzare la ricetta degli gnocchi funghi e salsiccia, per prima cosa affettate finemente lo scalogno e fatelo soffriggere in padella con un generoso giro d'olio extravergine d'oliva.





- 2** Nel frattempo pulite ed affettate gli champignons che finiranno anch'essi in padella per essere saltati.



- 3** Mentre i funghi cuociono a dovere, rimuovete il budello dalle salsicce e sbriciolatele facendo ricadere i pezzettini direttamente nella padella.



- 4 Quando la salsiccia sarà ben rosolata e i funghi saranno praticamente cotti, aggiungete la panna che dovrà semplicemente restringersi per pochi minuti.



- 5 E' questo il momenti di salare l'acqua già a bollire e di tuffarvi gli gnocchi che saranno cotti una volta riaffiorati in superficie.



- 6** Scolateli e passateli in padella con il condimento. Mantecate il tutto per qualche secondo e servite immediatamente gli gnocchi ben caldi con una macinata di pepe nero a piacere.





Consiglio