

PRIMI PIATTI

Gnocchi funghi e salsiccia

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. Scoprite le [ricette con gli gnocchi](#).

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

cucchiari da tavola

PANNA 250 ml

PARMIGIANO REGGIANO 3 cucchiari 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

Quale altro tipo di pasta potrei usare?

Puoi utilizzare a mio avviso tutta la pasta corta e rigata che meglio tiene il sugo.

Mi è avanzata della salsiccia, mi daresti altre idee?

Potresti fare un ottimo [risotto alle salsicce!](#)