

PRIMI PIATTI

Gnocchi morbidi di castagne e taleggio

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 45 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Quante volte capita di ritrovarsi con un impasto duro che si sfalda in cottura? Il segreto per un primo autunnale impeccabile è bilanciare bene gli ingredienti. Fare in casa degli **gnocchi morbidi di castagne** e taleggio è puro amore, specie se avvolti da una fonduta al taleggio. Per celebrare la stagione, si può iniziare il pasto con una calda [zuppa di funghi e castagne](#). I frutti interi sono ideali anche per golosità come le [castagne sciropate](#) o gli sfiziosi [croccanti di marroni](#).

Se si preferiscono le basi tradizionali, si possono impastare dei semplici [gnocchi di patate facili](#) da arricchire e trasformare in cremosi [gnocchi ai 4 formaggi](#), oppure colorare la tavola con dei vivaci [gnocchi di patate viola](#). Questa preparazione, però,

regala il connubio perfetto tra la dolcezza rustica e la sapidità del formaggio.

INGREDIENTI PER GLI GNOCCHI

MORBIDI DI CASTAGNE

PATATE VECCHIE A PASTA BIANCA 350

gr

FARINA DI CASTAGNE 150 gr

FARINA 00 100 gr

UOVO MEDIO 1

SALE 1 pizzico

INGREDIENTI PER IL CONDIMENTO

TALEGGIO 150 gr

LATTE INTERO 50 gr

BURRO 30 gr

FOGLIE DI SALVIA 4 foglie

PEPE NERO MACINATO

GHERIGLI DI NOCI TRITATI opzionali -

PREPARA GLI GNOCCHI DI CASTAGNE E TALEGGIO

1 Lava bene le patate e mettile in una pentola con abbondante acqua fredda. Porta a bollore e lessale per circa 30-40 minuti, finché non risulteranno tenere infilzandole con i rebbi di una forchetta.

Scola le patate, sbucciale mentre sono ancora calde e passale subito nello schiacciapatate, facendo cadere la purea direttamente sulla spianatoia. Lascia intiepidire per qualche minuto.

Aggiungi sulla fontana di patate la farina di castagne e la farina 00 precedentemente setacciate insieme. Crea un buco al centro e inserisci l'uovo leggermente sbattuto con un

pizzico di sale.

- 2 Impasta velocemente con le mani. Lavora il composto solo per il tempo necessario ad ottenere un panetto liscio, omogeneo e compatto. Non impastare troppo a lungo, altrimenti gli gnocchi diventeranno duri in cottura!

Taglia una porzione di impasto con il tarocco e, facendola rotolare sotto i palmi delle mani, forma un filoncino dello spessore di circa 1,5 - 2 cm.

Taglia il filoncino a tocchetti regolari. Se ti piace, passali sui rebbi di una forchetta o sull'apposito rigagnocchi per creare le classiche striature. Disponi gli gnocchi pronti su un vassoio leggermente infarinato, ben distanziati.

- 3 Prepara la fonduta: taglia il taleggio a cubetti (eliminando la crosta) e mettilo in un pentolino a fuoco dolcissimo insieme al latte. Mescola continuamente finché non otterrai una crema liscia. Spegni il fuoco e tieni in caldo. Sciogli il burro in una padella capiente insieme alle foglie di salvia per insaporirlo a fiamma dolce, poi spegni il fuoco.

Tuffa gli gnocchi in una pentola con abbondante acqua bollente salata. Appena salgono a galla, preleva delicatamente con una schiumarola e trasferiscili direttamente nella padella con il burro e la salvia.

- 4 Salta gli gnocchi per un minuto a fiamma dolce, poi versa sopra la fonduta di taleggio. Mescola delicatamente per amalgamare i sapori.

Impiatta subito i tuoi gnocchi morbidissimi, aggiungendo una generosa macinata di pepe nero e, se lo desideri, una manciata di noci tritate per dare un tocco croccante.

IDEE ALTERNATIVE

Senza glutine: Utilizza una farina di riso finissima al posto della farina 00 per un impasto altrettanto compatto e totalmente sicuro.

Senza lattosio: Sostituisci il Taleggio DOP, il burro e il latte con alternative vegetali o formaggi delattosati con una consistenza filante simile.

Variante "WOW": Aggiungi dei cubetti di speck resi super croccanti in padella (senza grassi aggiunti) e guarnisci con le noci tritate per un contrasto di consistenze da vero chef.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per la riuscita sicura: Lavora il composto con le mani il meno possibile. Impastare a lungo sviluppa troppo glutine e rende il panetto colloso, facendo sì che gli gnocchi diventino duri dopo la cottura.

Lo sfizio in più: Lascia sfrigolare la salvia nel burro finché non diventa leggermente croccante, così rilascerà tutto il suo aroma inebriante.

Idea antispreco: Non buttare le bucce delle patate vecchie a pasta bianca! Lavale bene prima di lessarle, asciugale e condiscile con olio, sale e rosmarino. Infornale a 200°C per circa 15-20 minuti per ottenere delle chips croccanti e sfiziose.

CONSERVAZIONE

Gli gnocchi crudi possono essere congelati: disponili ben distanziati su un vassoio infarinato e mettili in freezer. Una volta induriti, trasferiscili in un sacchetto per alimenti e conservali fino a 2 mesi; andranno poi tuffati in acqua bollente direttamente da congelati. Se già cotti e conditi, si conservano in frigorifero in un contenitore ermetico per un massimo di 2 giorni. Per riscaldarli, basta metterli in padella a fiamma bassissima con un goccio di latte per far tornare cremosa la fonduta.