

PRIMI PIATTI

# Gnocchi panna e funghi

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Quando si ha voglia di un piatto gustoso e saporito, semplice da fare e che metta d'accordo proprio tutti, gli **gnocchi panna e funghi** sono proprio perfetti. La ricetta che vi proponiamo qui è davvero semplicissima ed è l'ideale anche per un **pranzo domenicale in famiglia**, quando intorno al tavolo si riuniscono tante persone perché questo **piatto a base di gnocchi** molto saporito fa sempre centro! Leggete qui se volete provare altre [ricette coi funghi](#). Scoprite tutte le [ricette con gli gnocchi](#).

Provate questa ricetta deliziosa e vedrete che successo sulle vostre tavole. E se amate in modo particolare questo formato di pasta, vi consigliamo anche un'altra ricetta: [gnocchi gratinati nella melanzana](#)

## INGREDIENTI

GNOCCHI 600 gr

FUNGHI CHAMPIGNON (A. BISPORUS)  
250 gr

FUNGHI CHIODINI (A. MELLEA) 125 gr

PANNA DA CUCINA 250 gr

BURRO 25 gr

PARMIGIANO GRATTUGIATO 25 gr

MANDORLE PELATE 15 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

## PREPARAZIONE

- 1** Per realizzare la ricetta degli gnocchi panna e funghi per prima cosa: pulite bene i funghi. Tagliate i funghi champignons, mentre i funghi chiodini lasciateli interi.

Versate un filo d'olio in una casseruola, lasciatelo scaldare, quindi profumate l'olio con i gambi di prezzemolo e, uno spicchio d'aglio diviso a metà al quale avrete eliminato l'anima interna.

- 2** Una volta che l'olio si sarà leggermente profumato, aggiungete in padella, da prima i funghi champignons, poi i funghi chiodini.

Insaporite con un pizzico di sale e, lasciate cuocere 5-6 minuti. Trascorso il tempo di cottura, eliminate dalla padella, i gambi di prezzemolo e lo spicchio d'aglio.

- 3** Fate scaldare in un pentolino la panna da cucina, unite alla panna i funghi e, mantenendo sempre il pentolino sul fuoco, con l'aiuto di frullatore ad immersione, frullate il tutto, in

modo tale da ottenere una crema.

Aggiungete alla crema di funghi, il parmigiano grattugiato, lasciate insaporire bene, allontanate la crema dal fuoco e tenete da parte.

**4** Tostate in un padellino le mandorle, quindi tritatele al coltello. Serviranno per decorare il piatto finito.

**5** Portate a bollore in una capace pentola l'acqua. Una volta raggiunto il bollore salatela leggermente e mettete a cuocere gli gnocchi.

All'incirca 1 minuto prima del termine di cottura degli gnocchi, scolateli su di un panno e, lasciateli asciugare leggermente.

**6** Fate sciogliere una noce di burro in una padella e, appena il burro si sarà completamente sciolto, aggiungete nella padella gli gnocchi e fateli leggermente dorare da entrambi i lati.

**7** Servite gli gnocchi con la crema di funghi, le mandorle tostate e tritate. Per dare colore al piatto spolverate con del prezzemolo tritato.