

PRIMI PIATTI

Gnocchi speck, toma e noci

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 5 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Gli gnocchi speck, toma e noci costituiscono un ricchissimo primo piatto, di quelli che si trovano solitamente nei rifugi di alta montagna, perfetti per rifocillarsi dopo una camminata epocale!

Buonissimi e facilissimi da preparare, sono perfetti anche da proporre ai vostri amici più golosi in una cena informale. L'unica attenzione che dovrete riporre sarà nella scelta delle materie prime che dovranno essere assolutamente di qualità per poter garantire un risultato perfetto anche nella realizzazione della fonduta che dovrà essere liscia e vellutata.

Provate anche voi questo piatto e fateci sapere se vi

è piaciuto oppure se avete modificato qualcosa per renderlo più appetitoso secondo i vostri gusti.

Se amate poi questo ingrediente autunnale in modo particolare, vi proponiamo altre gustose ricette con le noci:

[blondie con le noci](#)

[orecchiette con salsa di noci](#)

[casarecce con gorgonzola e noci](#)

INGREDIENTI

GNOCCHI DI PATATE 600 gr

SPECK 100 gr

GHERIGLI DI NOCI 50 gr

TOMA PIEMONTESE 100 gr

PANNA DA CUCINA 2 bicchieri

ROSMARINO 1 rametto

SALE

ASIAGO stagionato - 40 gr

PREPARAZIONE

1 Per preparare gli gnocchi speck, toma e noci dovrete come prima cosa mettere sul fuoco una pentola colma d'acqua che dovrete far giungere a bollore.

Nel frattempo dedicatevi al condimento degli gnocchi.

Prendete lo speck, arrotolate le fette tutte insieme e affettatelo finemente a striscioline.

2 Tritate i gherigli di noce molto grossolanamente. Mettete sul fuoco una padella antiaderente e fate tostare le noci a fuoco vivace.

Aggiungete, quindi, anche lo speck ed un rametto di rosmarino e fate scaldare bene il tutto fino a rendere lo speck ben croccante.

3 Procedete, quindi, con la realizzazione della fonduta: mettete sul fuoco un pentolino con la panna da cucina e scaldate bene. Aggiungete la toma e fatela sciogliere nella panna calda mescolando continuamente in modo tale da non formare coaguli o grumi. Il risultato dovrà essere liscio e vellutato.

4 Ora l'acqua avrà raggiunto il bollore, quindi unite una manciata di sale grosso e tuffatevi gli gnocchi. Dovrete scolare gli gnocchi quando saranno riaffiorati in superficie.

Una volta scolati dovete trasferirli nella pentola con la fonduta e dovete mescolare bene affinché si possano condire alla perfezione.

5 Aggiungete, quindi, anche il composto croccante di speck e noci e mescolate di nuovo.

6 Come ultimo tocco dovete grattugiare sulla preparazione abbondante asiago stagionato che si scoglierà conferendo al piatto ancora più carattere.

Servite in tavola gli gnocchi ancora ben caldi e profumati.