

PRIMI PIATTI

Gnocchetti di castagne ai porcini e fontina

di: *Paola.memole*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



PER GLI GNOCCHETTI

FARINA 300 gr

FARINA DI CASTAGNE 300 gr

ACQUA

PER IL SUGO

FUNGHI PORCINI SECCHI 30 gr

FONTINA 2 fette

LATTE INTERO 1 bicchiere

FARINA DI CASTAGNE 2 cucchiaini da
tavola

FARINA 1 cucchiaino da tavola

VINO BIANCO ½ bicchieri

PREPARAZIONE

- 1 Mescolare le due farine e formare una fontana. Bollire l'acqua e mescolarla alle farine, tanta quanta ne può bastare per un impasto abbastanza compatto. Fare una palla e iniziare a fare gli gnocchetti.
- 2 Intanto mettere a bagno i funghi per un'oretta. Strizzarli e metterli in una padella alta con dell'olio. Aggiungere un po' di vino bianco e farlo sfumare.

Intanto mescolare latte e le 2 farine in una ciotola. Quando il vino è sfumato, versare il miscuglio di latte e farine nella padella. Far addensare la salsina.

- 3 Quando gli gnocchetti sono cotti, saltarli nella padella con la fontina ed impiattare.

