

PRIMI PIATTI

Gnocchi all'Ossolana

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

ZUCCA polpa - 400 gr

PATATE 300 gr

FARINA 100 gr

FARINA DI CASTAGNE 100 gr

TUORLO D'UOVO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1

cucchiaio da tavola

SALE

PEPE NERO

NOCE MOSCATA 1 pizzico

PANNA 20 cl

FUNGHI CHAMPIGNON (A. BISPORUS)

100 gr

BURRO 50 gr

PARMIGIANO REGGIANO 100 gr

PREPARAZIONE

1 Cuocete la zucca tagliata a pezzi in forno a 180° per 20 minuti.



2 Portate a cottura in acqua salata le patate con la buccia. Una volta cotti passate la zucca e le patate al setaccio. Disponete sulla spianatoia le due farine e unire la purea fatta raffreddare. Impastate aggiungendo l'uovo, l'olio, il sale, il pepe e la noce moscata.





3 Ricavare gli gnocchi.



- 4 Conditeli col sugo preparato a base di funghi tagliati a fettine e fatti trifolare con il prezzemolo, il burro, l'aglio e l'aggiunta finale della panna, guarnendo in ultimo con il formaggio d'Alpe nostrano grattato fine.



