

ANTIPASTI E SNACK

Scodelline di patate ai porcini e gorgonzola

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

patate
2 uova
farina q.b.
olio per frittura
porcini
aglio
olio extravergine d'oliva
gorgonzola cremoso
scaglie di tartufo (facoltativo).

PREPARAZIONE

- 1 Lessare, pelare e ridurre a purea delle patate da gnocchi e impastare con 2 uova e farina quanto basta per avere una pasta omogenea e soda.



- 2 Formare delle palle grandi come un'arancia e appiattirle sul palmo della mano, rialzando i bordi.



- 3 Friggerle una alla volta in olio ben caldo.



4 Scolarle bene e adagiarle su cartapaglia.



5 Nel frattempo, pulire, affettare e trifolare dei porcini con aglio tritato e pochissimo olio.



6 Una volta cotti, amalgamare del gorgonzola cremoso. Con questa salsa riempire le scodelline.



7 Impiattare accompagnando con altri porcini trifolati ed eventualmente con qualche scaglia di tartufo.

