

**Gnocchi ripieni  
di funghi cardoncelli  
Spirito Contadino  
con fonduta di  
taleggio di pecora**

EMANUELA TOMMOLINI



*Emanuela Tommolini*



## **Gnocchi ripieni di funghi cardoncelli Spirito Contadino con fonduta di taleggio di pecora**

### **INGREDIENTI:**

1 kg di patate rosse • 300 g di farina tipo 0 • 1 uovo • **700 g di funghi cardoncelli Spirito Contadino** • olio evo qb • sale qb • erba cipollina • 200 g di taleggio di pecora • latte intero qb

### **PROCEDIMENTO:**

Cuocere le patate al vapore, sbuciarle ancora calde e passarle al passaverdura, stenderle su una spianatoia. Farle intiepidire, formare un impasto morbido ma non appiccicoso con la farina e l'uovo. Tagliare i funghi cardoncelli a piccoli cubetti, saltarli in padella con un filo d'olio, aggiustare di sale e pepe, aggiungere l'erba cipollina tagliata a rondelle. Far raffreddare il ripieno, tenendone da parte un po' in caldo per la decorazione dei piatti. Stendere l'impasto di patate con un matterello, formare dei cerchi, riempirli con il composto di funghi e chiuderli a mezzaluna. Scaldare il latte, tagliare il formaggio a cubetti, versare il latte caldo sul formaggio mixare con il frullatore a immersione, regolarci con la quantità di latte in modo da ottenere la densità desiderata. Tenere in caldo.

Cuocere gli gnocchi per 3' in abbondante acqua salata. Scolarli, sistemarli sui piatti e condirli con la fonduta, i funghi e una macinata di pepe nero.

EMANUELA TOMMOLINI