

► 27/11/2023

Gnocchi verdi, crema di Taleggio DOP, finferli e spinacino

Una ricetta perfetta per la stagione, realizzata con tutto il gusto unico del Taleggio DOP. Dolce e aromatico, con una equilibrata sapidità che bilancia gli spinaci e i finferli, per un piatto tutto da gustare



Gnocchi verdi, crema di Taleggio DOP, finferli e spinacino

Gnocchi verdi di patate e spinaci, crema di Taleggio DOP, finferli e spinacino. Una ricetta perfetta per la stagione, realizzata con tutto il gusto unico del Taleggio DOP. Dolce e aromatico, con una equilibrata sapidità che bilancia gli spinaci e i finferli, per un piatto tutto da gustare.

Difficoltà: media

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 4 persone

700 g di [patate](#)

400 g di spinaci freschi

250 g di funghi finferli

100 g di farina

1 uovo

1 mazzetto di salvia

1 spicchio di [aglio](#)

Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

► 27/11/2023

Per la crema di Taleggio DOP:

200 g Taleggio DOP

300 g latte intero

30 g burro

30 g farina 00

Noce moscata

Pepe nero

Procedimento

Lessate le patate con la buccia in acqua salata. Scolatele, fatele raffreddare, sbucciatele e schiacciatele con l'aiuto di uno schiacciapatate fino a ottenere una purea.

Sbollentate gli spinaci, scolateli e strizzateli bene. Tritate al coltello gli spinaci e aggiungeteli alle patate schiacciate, mescolando e impastando su un piano infarinato.

Continuate a impastare, aggiungete l'uovo, aggiustate di sale e aggiungete farina se è necessario, fino a ottenere un impasto compatto.

Realizzate gli gnocchi creando tante palline con l'impasto e rigateli con una forchetta.



Gnocchi verdi di patate e spinaci, crema di Taleggio DOP, finferli e spinacino

Mettete a rosolare uno spicchio d'aglio con dell'olio extravergine di oliva in una padella. Tagliate i funghi a fettine e buttateli nella padella dopo aver rimosso lo spicchio d'aglio e fate saltare per qualche minuto.

Preparate la crema al Taleggio DOP facendo sciogliere il burro in un pentolino a fuoco dolce, aggiungete la farina a pioggia e mescolate con una frusta, fino ad ottenere una crema densa e liscia e dorata.

Aggiungete il latte caldo e il Taleggio DOP tagliato a cubetti, mescolando bene con la frusta, fino a quando non si sarà tutto amalgamato ottenendo una crema di Taleggio DOP morbida e liscia.

A fine cottura aggiungete un pizzico di pepe e noce moscata.

Fate cuocere gli gnocchi per qualche minuto in abbondante acqua salata, appena saliranno a galla saranno pronti.

Servite gli gnocchi caldi con la crema di Taleggio DOP, i funghi saltati e il Taleggio DOP a cubetti.

Per tutte le informazioni sul Taleggio DOP:

Sito: <https://www.taleggio.it/it>

Facebook: <https://www.facebook.com/taleggiiodop>

Instagram: <https://www.instagram.com/taleggiiodop/>