

Gnocchi verdi di patate e spinaci, crema di taleggio Dop, finferli e spinacino

Un primo piatto saporito, dal gusto e dalla consistenza avvolgenti e dall'aspetto colorato e invitante. Per caldi pranzi invernali



Primi Piatti



Da 30 a 60 Minuti



Facile



4 Persone

PREPARAZIONE

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.

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

INGREDIENTI

Seleziona gli ingredienti che non hai e invia una mail per salvare la lista della spesa

Ingredienti per 4 persona/e



- patate 700 gr
- spinaci freschi 400 gr
- funghi finferli 250 gr
- farina 100 gr
- uovo 1
- salvia 1 mazzetto
- aglio 1 spicchio
- olio evo

Preparate la crema al Taleggio D.O.P. 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, liscia e dorata.

Aggiungete il latte caldo e il Taleggio D.O.P. tagliato a cubetti, mescolando bene con la frusta, fino a quando non si sarà tutto amalgamato in una crema di Taleggio D.O.P. 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.

- sale e pepe
- taleggio Dop (per la crema di taleggio Dop)
200 gr
- latte intero (per la crema di taleggio Dop)
300 gr
- burro (per la crema di taleggio Dop)
30 gr
- farina 00 (per la crema di taleggio Dop)
30 gr
- noce moscata (per la crema di taleggio Dop)
- pepe nero (per la crema di taleggio Dop)

STAGIONE

Inverno