

**blogger e passioni**

# sapori GENUINI

Un primo piatto sostanzioso dal gusto autunnale, perfetto per le serate più fresche. Facile da realizzare, con la sua crema al taleggio farà innamorare tutti i tuoi ospiti

## Gnocchetti con salsiccia e taleggio

Preparazione 20 minuti

Cottura 30 minuti

Dosi per 6 persone

600 g di gnocchetti di patate - 150 g di salsiccia  
2 spicchi d'aglio - 200 ml di latte  
- 150 g di taleggio (puoi sostituirlo con il gorgonzola) - 300 g funghi misti - 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva - pepe - sale

**Comincia** a preparare i funghi. In una padella fai scaldare un cucchiaino d'olio con 1 spicchio d'aglio e lascia imbiondire. Poi eliminalo e aggiungi i funghi. Lascia cuocere con il coperchio per 5 minuti, togli, regola il sale, e cuoci altri 5 minuti. Una volta cotti, spegni il fuoco e metti da parte.

**Adesso prepara** la salsiccia. In padella versa 1 cucchiaino di olio, 1 spicchio di aglio e lascia imbiondire. Nel frattempo, elimina il budello e sbriciola la salsiccia, poi togli l'aglio dalla padella e aggiungi la salsiccia. Fai cuocere finché non risulta bella dorata e croccante, poi togli dal fuoco e mettila da parte.

**Prepara la crema al taleggio.** In una padella versa il latte e quando bolle e aggiungi il taleggio a pezzetti e fallo sciogliere, ricordandoti di pepare. Adesso è tutto pronto, non resta che cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata. Quando gli gnocchi saranno venuti a galla scolali e tuffali nella crema di taleggio. Mescola per bene, aggiungi i funghi e la salsiccia. Amalgama con cura e porta in tavola.



Roberta

### AMO i piatti della tradizione

Mi chiamo Roberta Scarano, sono napoletana verace e amo i piatti della tradizione italiana. Mi sono avvicinata al mondo della cucina grazie a mia nonna che fin da piccola mi faceva preparare con lei torte, biscotti e rustici. Conservo ancora il suo vecchio quaderno scritto a mano dal quale nasce la maggior parte di quel che cucino. La mia idea di cucina è fatta di piatti semplici, che si preparano in poco tempo e con ingredienti che tutti noi abbiamo in casa. Ho deciso di chiamare il mio blog Boccone Goloso per dare subito l'idea precisa di quel che andiamo a preparare.



### UN FORMAGGIO DOP TALEGGIO

Prodotto nella Val Taleggio, in provincia di Bergamo, da almeno mille anni. Viene sottoposto a stagionatura per circa 35 giorni, ha un sapore dolce, leggermente aromatico, con retrogusto tartufato e odore caratteristico. È un alimento energetico, ricco di proteine, sali minerali e vitamine A e B2. Si presta a essere inserito in moltissime ricette, dai primi piatti, alle carni, fino alla pizza.