

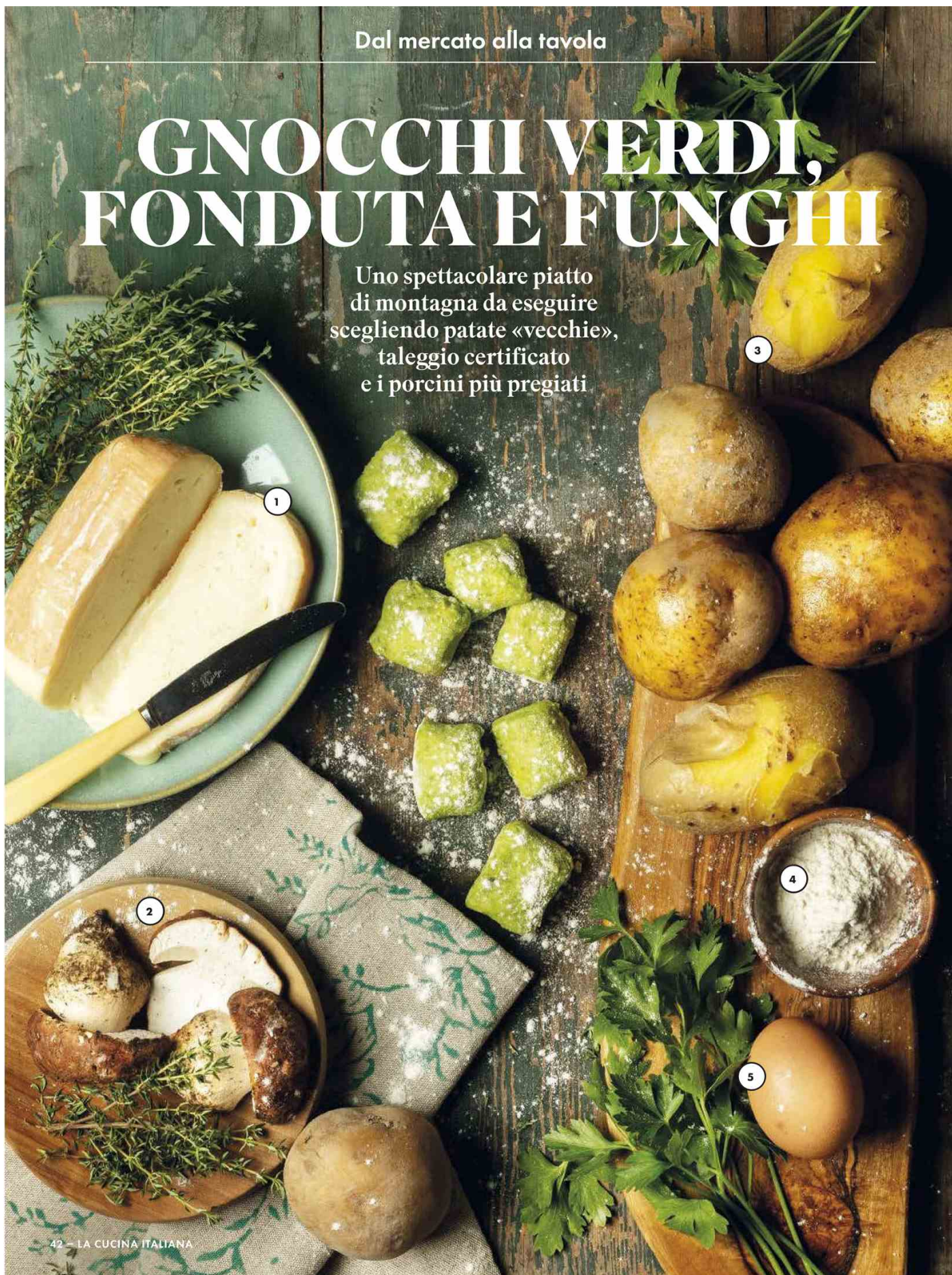


► 1 ottobre 2021

Dal mercato alla tavola

GNOCCHI VERDI, FONDUTA E FUNGHI

Uno spettacolare piatto
di montagna da eseguire
scegliendo patate «vecchie»,
taleggio certificato
e i porcini più pregiati





► 1 ottobre 2021

ricetta VALERIA NOZARI
testi SARA TIENI
foto BEATRICE PILOTTO

GUIDA ALL'ACQUISTO

1. TALEGGIO

Il migliore deve avere pasta compatta con sentore di noci, sapore dolce e crosta sottile. Per riconoscere quello Dop (denominazione di cui si fregia dal 1996), guardate proprio lei: sarà decorata con quattro T cerchiate, impresse a fuoco.

2. PORCINI

Il più comune è il *Boletus edulis* (controllate che sia integro e sodo). Il Nero o Bronzino (*Boletus aereus*) è uno dei più pregiati, per il profumo intenso e la compattezza. Tra i migliori quelli che provengono dall'entroterra sardo. Per liberarli da piccoli ospiti, tagliateli a tocchi o a fette e lasciateli riposare su un foglio di carta da cucina per un'ora.

3. PATATE

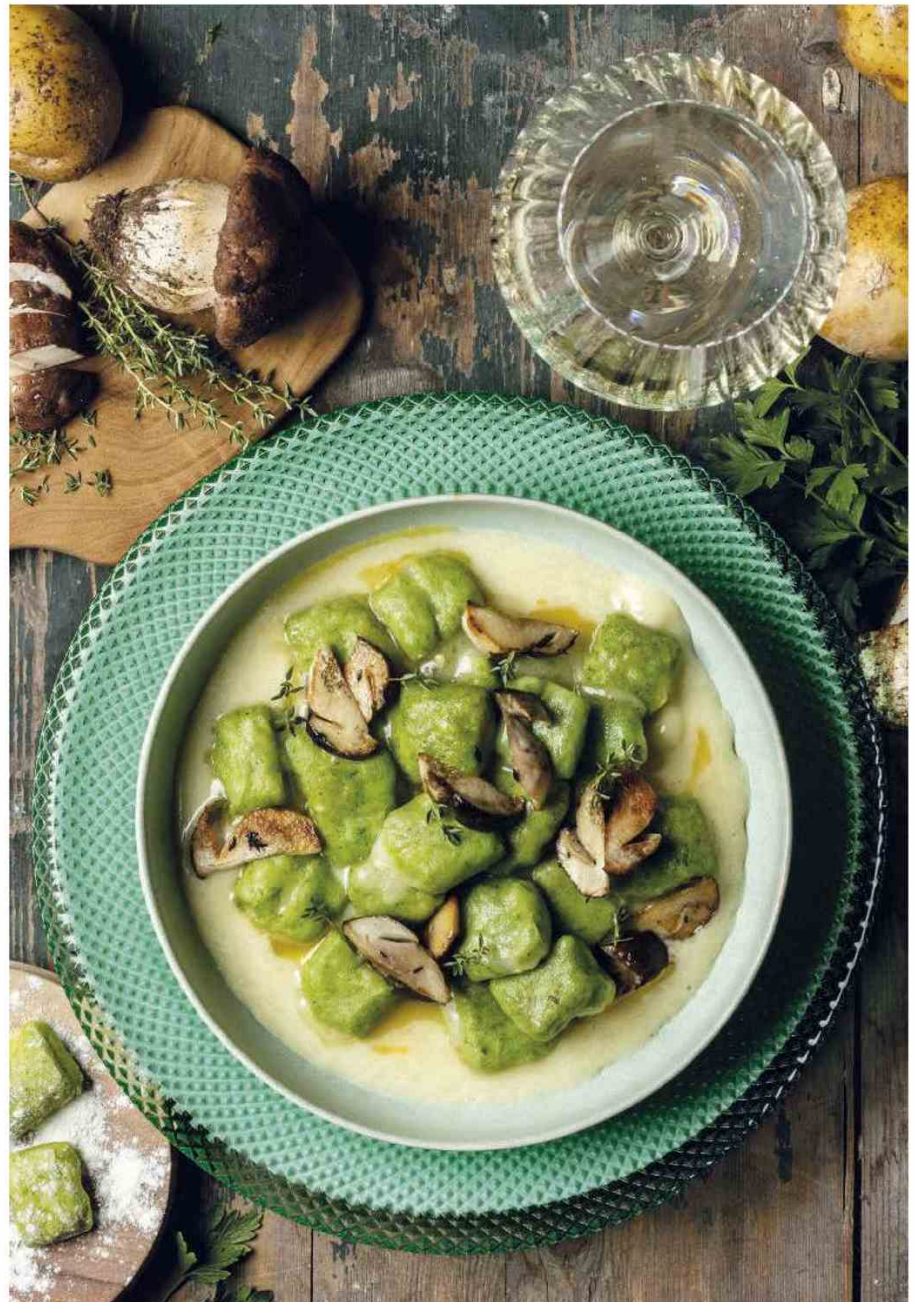
Evitate le patate novelle e prediligete quelle un po' invecchiate, come insegnavano le nonne. Quelle a pasta bianca, più farinose e ricche di amido, permetteranno di ottenere un impasto sodo senza dover usare troppa farina, che rende la consistenza gommosa.

4. FARINA

Rigorosamente di grano tenero e 00 per gnocchi corposi ma soffici. Cercate le tipologie apposite «per gnocchi» (anche se in questo caso già l'uovo facilita la tenuta in cottura).

5. UOVA

Sceglietele bio e freschissime (sono più compatte). Incorporatele all'impasto caldo per ottenere una consistenza omogenea e liscia.



LA RICETTA

Impegno Per esperti

Tempo 1 ora e 45 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

550 g **taleggio** – 500 g **patate**

400 g **porcini**

180 g **farina**

50 g **prezzemolo** – 50 g **latte**

2 **uova piccole**

Parmigiano Reggiano Dop
olio extravergine di oliva
burro – **timo** – **sale** – **pepe**

PER GLI GNOCCHI

Lessate le patate e schiacciatele, calde, sulla farina; cominciate a impastare con 30 g di burro a pezzetti; unite poi le uova, una manciata di parmigiano grattugiato, sale, pepe e il prezzemolo, sbollentato e frullato.

PER IL RIPIENO

Frullate vigorosamente 350 g di taleggio a dadini con il latte caldo, versato a filo. Trasferite in una tasca da pasticciere.

Stendete l'impasto di patate in strisce; al centro disponete un filoncino di

ripieno. Chiudete ottenendo dei rotolini; tagliateli a roccetti, sigillandone bene le estremità.

PER LA FONDUTA E I PORCINI

Fondete 200 g di taleggio con una noce di burro, stemperando, se serve, con un goccio di acqua.

Pulite i porcini, tagliateli a spicchi e rosolateli in padella in un velo di olio con rametti di timo. Salate alla fine.

Lessate gli gnocchi in acqua salata, scolateli appena vengono a galla.

Serviteli sulla fonduta completando con i porcini.