

CHICCHE DI PATATE CON TALEGGIO FUNGHI E SALSICCIA



► DIFFICOLTÀ **media**
 ► PREPARAZIONE **40 minuti**
 ► COTTURA **50 minuti**
 ► COSTO **medio**



telePIU'

**INGREDIENTI
PER 4 PERSONE**

- Patate 1 kg
- Farina 00 300 g
- Uova 1
- Semola q.b.

Per il condimento

- Salsiccia 370 g
- Funghi portobello 140 g
- Taleggio 300 g
- Vino bianco 30 g
- Sale fino q.b.
- Pepe nero q.b.
- Timo q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.

CHICCHE DI PATATE CON TALEGGIO FUNGHI E SALSICCIA

Per prima cosa iniziate dalla preparazione delle chicche: **lavate le patate e senza sbucciarle**, mettetele in una pentola con dell'acqua salata e lasciatele bollire.

1 Ancora calde, sbucciatele, schiacciatele con uno schiacciapatate e mettetele su un piano di lavoro dove avrete disposto a fontana la

farina. **Aggiungete un uovo e impastate**. Non lavorate a lungo per non indurire troppo il composto. Prelevate man a mano parti di impasto da lavorare in tanti filoncini dello spessore 1 cm circa.

2 Tagliate ciascun filoncino in tocchetti di 1,5 cm con un coltello (o un tarocco). Riponete le chicche man mano su un vassoio infarinato con

la semola. Togliete il budello della salsiccia, con un coltello tritate grossolanamente e tenete da parte. **Pulite i funghi con un panno ed eliminate la base terrosa**, quindi tagliateli a fettine. Tagliate a cubetti il taleggio. In una padella scaldate un filo di olio, versate la salsiccia e rosolate per 3-4 minuti a fuoco alto. Sfumate con il

vino bianco e, quando sarà evaporato il vino, versate i funghi, lasciate andare sul fuoco per circa 3-5 minuti. Intanto mettetle sul fuoco l'acqua per cuocere le chicche da versare al bollire.

3 Nella padella versate anche il taleggio e un mestolo di acqua di cottura per farlo sciogliere. **Man mano che le chicche saliranno a galle**, scolatele nella padella. Alla fine sfogliate il timo e insaporite con una spolverata di pepe nero.



telePIU'





