



THERME MERAN
TERME MERANO

GNOCCHI DI CASTAGNE CON FONDUTA AL CASTELMAGNO E TARTUFO

Ricetta per 6 persone

INGREDIENTI PER GLI GNOCCHI

gr 500 patate farinose
gr 500 castagne
gr 60 amido di mais
gr 80 farina di castagne
gr 40 tuorlo d'uovo
gr 40 parmigiano
sale, pepe e noce moscata, tartufo

Cuocere le patate e le castagne al vapour, passarle allo schiacciapatate e polverizzare il tutto con amido di mais e farina di castagne. Condire con tuorlo d'uovo, sale, pepe e noce moscata. Formare dei classici gnocchi segnandoli con l'apposito legno o con una forchetta.

INGREDIENTI PER LA FONDUTA

gr 60 burro
gr 20 farina
gr 300 latte
gr 300 panna
gr 150 formaggio castelmagno

In un tegame confezionare un classico Roux (sciogliere il burro ed incorporare la farina), aggiungere il latte, la panna e sciogliere delicatamente il formaggio.

PROCEDIMENTO PER LA COTTURA

Cuocere in abbondante acqua salata gli gnocchi. Appena arrivano a galla saltarli delicatamente in tegame con la fonduta. Guarnire con julienne di tartufo.

@ Stefano Cecco