

Il Nostro Cuoco ci consiglia...

GNOCCHETTI DI ZUCCA CON FONDUTA DI TALEGGIO NOSTRANO E TARTUFO NERO DI BRACCA

Ingredienti:

- Zucca gialla kg 1
- farina bianca gr. 300
- 2 tuorli d' uovo
- sale e pepe
- salsa al tartufo nero gr.50
- tartufo nero di Bracca gr.40

PER LA FONDUTA

- taleggio nostrano gr200
- latte gr. 100
- panna fresca gr.100
- maizena 1 cucchiaino(se necessario)

Preparazione:

Mettere in forno la zucca tagliata a pezzetti ,cuocerla a 170° C coperta con carta stagnola .Quando la zucca è cotta passarla al passaverdure o nello schiacciapatate e lasciar raffreddare.

Nel frattempo eliminare la crosta e tagliate a dadini il taleggio metterlo in un pentolino aggiungere il latte e la panna lasciarlo a macerare per 1 ora, far sciogliere il formaggio senza farlo bollire , se risultasse troppo liquida aggiungere la maizena sciolta con un pò di latte cuocere ancora per 1 minuto ,conservare al caldo in bagnomaria. Procedere nella preparazione dei gnocchi , amalgamare la purea di zucca con la farina aggiungere i tuorli sale e pepe mettere il composto ,che risulterà morbido, in un sac a poche tagliare il beccuccio e far cadere il composto tagliandolo con una forbice in acqua bollente leggermente salata. Quando verranno a galla scolarli e condirli con la salsa di tartufo e la fonduta .

Disponli nei piatti e completare con una generosa grattata di tartufo nero di Bracca

info@trattoriadentella.com

www.trattoriadentella.com

via Cav. A. dentella,25 Bracca (BG) - tel. 0345.97.105

