

GNOCCHI DI PATATE E NDUJA CON PESCE SPADA E FUNGHI PORCINI



INGREDIENTI

per l'impasto degli gnocchi

- 750g patate rosse pelate e passate
- 300g farina 00
- 40g uovo sbattuto
- 150g Crema di 'Nduja
- 200g pesce Spada cubettato
- 160g Porcini Trifolati a Fette C'era Una Volta
- 40g olio evo
- 12g Aglio Granulare
- 120ml vino bianco

PROCEDIMENTO

- Cuocere le patate intere e pelarle.
- Passare allo schiacciapatate e lasciare raffreddare.
- Successivamente, impastare con la crema di 'nduja e tutti gli altri ingredienti e formare gli gnocchi della misura e forma che si desidera.
- In un tegame fare rosolare l'olio con il granulato di aglio, aggiungere i porcini trifolati a fette "c'era una volta" e fare rosolare.
- Aggiungere il pesce spada cubettato, il sale e sfumare con il vino bianco. Lasciare evaporare e aggiungere gli gnocchi precedentemente cotti, facendoli insaporire.

finitura e presentazione

- Mantecare con un filo di olio evo e impiattare, finendo il piatto con altre gocce di crema di 'nduja.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Crema di 'Nduja



**Porcini Trifolati a
Fette C'era Una Volta**



Aglione Granulare