

Gnocchi di prezzemolo con funghi e fontina

Gli **gnocchi di prezzemolo con funghi e fontina** sono un primo piatto a base di gnocchi profumati al prezzemolo, conditi con funghi porcini trifolati e una crema di fontina. E' un piatto tipico di inizio autunno, ma si può preparare per tutto il tempo in cui si trovano i porcini freschi.

Gli **gnocchi di prezzemolo con funghi e fontina** si possono anche mettere in una pirofila unta di olio, cospargere con il Parmigiano e gratinare, per ottenere così un piatto ancora più invitante e goloso. Con questa variante è possibile prepararlo con un po' di anticipo e gratinarlo soltanto all'ultimo momento.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **535Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **2 ore**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**



INGREDIENTI

- 400 g di patate a pasta bianca
- 4 rametti di prezzemolo
- Sale
- 100 g di farina di grano tenero tipo 00
- 200 g di funghi porcini
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio
- Pepe nero macinato al momento
- 60 g di Fontina
- 2 cucchiai di panna fresca

PREPARAZIONE

- Lavare le patate sotto acqua corrente e cuocerle a vapore, oppure lessarle in acqua salata per 40 minuti.
- Nel frattempo lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere.
- Appena le patate sono cotte ritirarle, farle leggermente raffreddare, spellarle e passarle allo schiacciapatate in un'ampia ciotola. Farle raffreddare. Unire un pizzico di sale se si sono cotte a vapore.
- Unire un cucchiaio di prezzemolo, la farina ben setacciata ed impastare fino ad amalgamare accuratamente gli ingredienti ed ottenere un impasto soffice ed elastico.
- Dividere il composto in quattro parti e lavorarle una per una.
- Su un tagliere di legno ben infarinato lavorare una parte della pasta fino ad ottenere un rotolino di un paio di centimetri di diametro. Tagliare con un coltello dei pezzetti da due centimetri e disporli su un vassoio infarinato facendo attenzione a che non si tocchino fra loro, altrimenti si attaccano.
- Pulire i funghi eliminando la parte terrosa del gambo con le radichette, spazzolare accuratamente con un pennello a setole rigide e sciacquarli brevemente sotto acqua corrente. Tagliarli a cubetti.
- Mettere in una padella l'olio con l'aglio spellato e schiacciato con i denti di una forchetta. Farlo rosolare a fiamma media fintanto che non diventa uniformemente dorato, quindi toglierlo ed unire i funghi.
- Alzare la fiamma, lasciare che i funghi comincino a sfrigolare, unire un cucchiaino di prezzemolo tritato, quindi farli saltare a fiamma media per una decina di minuti. Regolare di sale e pepare a fine cottura.
- In una capace padella antiaderente mettere la fontina a pezzetti e scioglierla su fiamma bassa assieme alla panna.
- Lessare gli gnocchi in abbondante acqua salata e, quando vengono a galla, ritirarli con una ramina forata nella padella con la fontina mescolando delicatamente.
- Distribuire gli gnocchetti nei piatti, unire i funghi, decorare con il prezzemolo tritato e servire immediatamente.

STAGIONE

Settembre, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Ottimi, se avanzano, anche **il giorno dopo**. Coprirli con un'abbondante grattugiata di Parmigiano Reggiano e scaldarli nel forno a 200°C per una decina di minuti. Se tendono a scurirsi troppo coprirli con la carta stagnola.

Gli gnocchi nella versione da gratinare in forno possono anche essere **congelati**. Si conservano così per 3 mesi circa. Al momento di consumarli metterli nel frigorifero la sera prima e scaldarli al momento di mangiarli nel forno come descritto in precedenza.