

Gnocchi stracchino e porcini

Gli **gnocchi stracchino e porcini** sono piccoli gnocchetti conditi con funghi porcini, radicchio rosso e stracchino, che vengono poi gratinati nel forno con Parmigiano Reggiano.

Gli **gnocchi stracchino e porcini** sono ottimi se gli gnocchi sono fatti in casa. Hanno infatti un sapore unico e con un pochino di manualità diventano davvero semplici da fare. Provateci! Se invece li acquistate già pronti, preferite un prodotto con pochi ingredienti, semplice, di buona qualità.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **490Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **45 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 150 g di funghi porcini
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio
- 100 ml di vino bianco secco
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 60 g di radicchio rosso (peso al netto degli scarti)
- 400 g di Gnocchi di patate
- 100 g di stracchino
- Parmigiano Reggiano

PREPARAZIONE

- Pulire i funghi eliminando la parte terrosa del gambo, sciacquarli brevemente sotto acqua fresca corrente e tagliarli a pezzetti.
- Scaldare l'olio con l'aglio spellato.
- Quando sarà dorato unire i funghi e cuocerli a fiamma vivace per un paio di minuti.
- Eliminare l'aglio, versare il vino bianco e farlo evaporare completamente, mescolando di tanto in tanto.
- Quando l'odore di alcol non è più percettibile, abbassare la fiamma, salare, pepare e proseguire la cottura per altri 10 minuti coperto.
- Mescolare di tanto in tanto. A fine cottura spegnere e tenere coperto.
- Sfogliare il cespo di radicchio, lavarne le foglie, asciugarle e tritarle fini.
- Lessare gli gnocchi in abbondante acqua salata e, quando vengono a galla, ritirarli con una ramina forata in una pirofila da forno unta con un filo d'olio.
- Unire lo stracchino a pezzetti, i funghi ed il radicchio.
- Mescolare accuratamente per amalgamare gli ingredienti, ma con delicatezza per non rompere gli gnocchi.
- Coprire con una grattugiata di Parmigiano Reggiano.
- Infornare per 5-10 minuti a 200° C circa. Proseguire di qualche minuto la cottura per far ben gratinare in superficie.
- 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

Gli gnocchetti possono essere preparati e conditi un giorno prima e lasciati in frigorifero fino al momento di infornarli. Ottimi, se avanzano, anche il giorno dopo, scaldati nel forno a 200°C per una decina di minuti. Se tendono a scurirsi troppo coprirli con la carta stagnola. E' possibile anche **congelarli**, 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.



VARIANTE VEGETARIANA

Utilizza un formaggio da grattugia vegetariano al posto del Parmigiano Reggiano.