

GNOCCONI RIPIENI

Ingredienti per 4 persone:

- 1,2 kg di patate lessate e schiacciate
- 100 gr di scamorza affumicata
- 100 gr di speck
- 100 gr di parmigiano grattugiato
- 500 gr funghi cremini
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 3 uova
- sale e pepe q.b.

Preparazione:

In una ciotola mettere la purea di patate e aggiungere le uova, il formaggio



grattugiato, il prezzemolo, il sale e il pepe. Impastare bene il composto
pulire i funghi e metta tagliarli a cubettini piccoli e trifarli a fuoco alto in una pentola con una noce di burro e mezzo spicchio d'aglio.



Aggiustare di sale



intanto che i funghi si freddano tagliare a cubetti la scamorza e la pancetta



ungersi le mani con una goccia d'olio o bagnarle sotto l'acqua. Prendere un cucchiaino d'impasto e formare un incavo



mettere al centro un cucchiaino di funghi qualche cubetto di scamorza e alcuni pezzetti di pancetta



richiudere bene e formare gli gnocconi



mettere in una teglia con del burro fuso



infernare a 180° modalità ventilata fino a farli dorare



trifolare i funghi rimasti con una noce di burro



spolverare di parmigiano, e rimettere in forno spento.





BUON APPETITO!!!