

Gnocchi vongole e porcini



Gli gnocchi sono buoni in tutti i modi, ma l'abbinamento con vongole e porcini è sublime!

Ingredienti per 2 persone

500 g di vongole

300 g di funghi porcini

sale

olio evo

peperoncino

aglio

Per gli gnocchi

400 g di patate

200 g di farina di grano duro

Per prima cosa mettere le vongole in acqua fredda con sale grosso per qualche ora per farle spurgare. Nel frattempo lavare le patate e metterle in una pentola con acqua fredda, portare ad ebollizione e cuocere per circa 30 minuti, per verificare il grado di cottura fare la prova della forchetta.

Scolare le patate, sbucciarle, schiacciarle con l'aiuto di uno schiacciapatate e metterle in una ciotola a

raffreddare.

Mentre le patate raffreddano, lavare le vongole con acqua corrente e batterle per eliminare i residui di sabbia. Successivamente trasferire le vongole in una padella ampia e coprire con acqua, portare ad ebollizione e cuocere fino a che i gusci siano tutti aperti. Lasciare raffreddare per qualche minuto e scolare le vongole facendo attenzione a conservare il liquido di cottura.

In un'altra padella cuocere per circa 10/15 minuti i funghi con uno spicchio d'aglio, sale, olio e peperoncino. Aggiungere le vongole, bagnare con il liquido di cottura conservato e cuocere per altri 10 minuti in modo che i funghi e le vongole abbiano il tempo di amalgamarsi. Assaggiare prima di aggiungere altro sale.

Per la preparazione degli gnocchi, aggiungere alle patate raffreddate, 200 g di farina di grano duro (si può aggiungere anche un uovo ma non è necessario). Lavorare l'impasto fino a che diventa compatto e senza grumi.

Staccare piccole porzioni di impasto e lavorare sulla spianatoia fino a creare dei cilindri da cui tagliare i singoli gnocchi.

Con il dito ruotare gli gnocchi sul piano di lavoro per creare il caratteristico buco “raccolgi condimento” facendo attenzione a non romperli. Man mano che gli gnocchi sono pronti adagiare su un vassoio infarinato. Portare ad ebollizione l’acqua, in una pentola capiente; non appena bolle, salare e aggiungere gli gnocchi.



Scolarli non appena vengono a galla e trasferirli nella padella con il condimento. Saltare per qualche secondo ed impiattare.

[Torna alla Home](#)

[Vedi gli altri Primi](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

