

Gnocchi di castagne al Gorgonzola



ricetta
media



60 min.



primo piatto

Ingredienti

250 g farina di castagne
250 g farina tipo 0
200 g acqua
200 g latte
sale

una noce di burro
100 g Gorgonzola dolce
2 cucchiaini di panna da cucina
qualche rametto di timo fresco

Preparazione

Impastate le due farine con acqua e latte, aggiungete il sale e amalgamate fino a che l'impasto non risulta morbido.

Dividete l'impasto in modo da ricavare tanti cilindri, tagliateli pezzetti da 2 cm.

Se volete passateli su un rigagnocchi o sui rebbi di una forchetta, per dargli la classica forma di gnocchi.

Buttateli in acqua bollente salata e scolateli quando verranno a galla.

Preparate la crema al Gorgonzola amalgamandolo in padella con il burro e la panna, aggiungete gli gnocchi scolati e mescolate, unite qualche ciuffetto di timo fresco e servite.