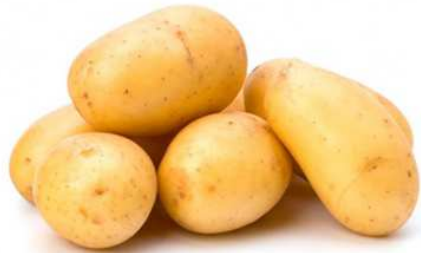


GNOCCO DI PATATE RIPIENO DI CASOLET E PORCINI CON BURRO ALLE ERBE



Ingredienti:

800 gr di patate lessate

250 gr di farina

1 uovo

sale e pepe

120 gr di Casolet a tocchetti

200 gr di porcini cotti

100 gr di burro

erbe aromatiche



Preparazione:



Schiacciare le patate, aggiungere l'uovo, la farina, del sale e impastare.
Con il matterello stendere il composto fino a raggiungere lo spessore di 8 mm. Fare dei dischi del diametro di 15 cm.
Prendere uno stampino, inserirvi il disco di patata e riempire con dei tocchetti di formaggio Casolet e dei porcini.
Chiudere con l'impasto eccedente e poi avvolgere in pellicola.
Cuocere in acqua per 7/8 minuti.
In un pentolino sciogliere il burro con le erbe aromatiche.
Mettere al centro del piatto lo gnocco ripieno, condire con il burro alle erbe e guarnire con delle erbe aromatiche.