

# GNOCCO DI PATATE RIPIENO DI NOSTRANO DI MALGA E PORCINI CON CREMA DI BURRO ALLE ERBE AROMATICHE



## Ingredienti:

**per 4 persone:**

**800 gr** patate lessate

**250 gr** farina

**1** uovo

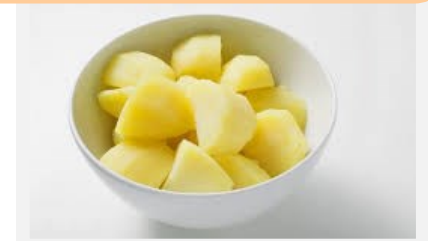
sale e pepe

**100 gr** nostrano di malga

**100 gr** porcini

**1 mazzetto** erbe aromatiche

**100 gr** burro di malga



## Preparazione:

Schiacciare le patate, aggiungere l'uovo, la farina e del sale, quindi impastare. Con il matterello stendere il composto con uno spessore di 6 mm e fare dei dischi del diametro di 15 cm.

Prendere uno stampino, inserire il disco di patata e riempire con il nostrano di malga tagliato a dadini condito con sale e pepe e i porcini precedentemente saltati in padella.

Chiudere con l'impasto eccedente, poi avvolgere in pellicola e cuocere in acqua per 7/8 minuti. In padella mettere un bicchiere d'acqua, scaldarla e aggiungere il burro a tocchetti, amalgamare energicamente fino ad ottenere una crema a cui aggiungere le erbe aromatiche sfogliate.

Mettere al centro del piatto lo gnocco ripieno e quindi guarnire con la crema di burro.