

Gnocchi di patate dolci con sfiziosa salsa di funghi

Tempo totale **55 Min** 15 Min Tempo di preparazione **40 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
4354 kJ / 1040 kcal

Grassi: **51 g** Proteine: **25 g**
Carboidrati: **122 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

600 g di patate dolci
65 g di farina di grano
3 cucchiai di fecola di patate
1 uovo
0,5 di sale
cucchiaino
Per la salsa di funghi:
1 cucchiaio di burro
500 g di funghi (metà bianchi,
metà marroni)
4 scalogni
2 spicchi d'aglio
1 cucchiaio Salsa di Soia a
Fermentazione Naturale
Kikkoman
1 cucchiaino di pepe
250 ml di panna da montare
0,5 di prezzemolo
mazzetto

PREPARAZIONE

Passaggio 1

600 g di patate dolci

Preriscaldare il forno a 190°C. Lavare, sbucciare e tagliare le patate dolci in pezzi più piccoli. Metterle su una teglia e cuocere per circa 25 minuti fino a quando diventano tenere. Lasciarle raffreddare e fare una purea con lo schiacciapatate.

Passaggio 2

65 g di farina di grano - **3 cucchiai** di fecola di patate - **1** uovo - **0,5 cucchiaino** di sale

Trasferisci il purè di patate dolci, la farina di grano, la fecola di patate, il sale e l'uovo in una ciotola. Impastare fino a ottenere un composto omogeneo, quindi modellarlo in piccole strisce. Tagliare le strisce a forma di gnocco. Successivamente, cuocere gli gnocchi in lotti in acqua salata per 3 minuti dal momento in cui galleggiano in superficie.

Passaggio 3

1 cucchiaio di burro - **500 g** di funghi (metà bianchi, metà marroni) - **4** scalogni - **2** spicchi d'aglio - **1 cucchiaio** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - **1 cucchiaino** di pepe - **250 ml** di panna da montare - **0,5 mazzetto** di prezzemolo
Lavare e affettare i funghi, tagliare gli scalogni a strisce e tritare l'aglio. Soffriggere gli scalogni nel burro fino a doratura, quindi aggiungere i funghi e l'aglio. Friggere fino a doratura. Condire con salsa di soia Kikkoman e pepe. Versare la panna, aggiungere il prezzemolo tritato e portare ad ebollizione. Versare la salsa sugli gnocchi e guarnire con foglie di prezzemolo.