

# 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):

**4.354 kJ / 1.040 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.