

Gnocchi di Patate e Kamut Vegani



TEMPI DI PREPARAZIONE 50 minuti

TEMPO DI COTTURA 50 minuti

Ingredienti per 4 persone

- / 800 g di patate
- / 250 g di farina di kamut
- / 100 g di LA TENEROTTA VALSOIA (1 confezione)
- / 10 g di funghi porcini secchi
- / 200 g di salsa di pomodoro
- / erbe aromatiche fresche (timo, maggiorana, origano)

Procedimento

1. Lavate le patate e lessatele con la buccia; sbucciatele ancora calde, passatele con lo schiacciapatate e fatele intiepidire sulla spianatoia.
2. Unite, poco per volta, la farina di kamut e impastate senza lavorare eccessivamente l'impasto. Lasciate riposare per 10 minuti.
3. Dividete l'impasto a pezzetti, passateli sulla spianatoia infarinata in modo da ottenere tanti bastoncini, tagliate questi ultimi a cilindretti di circa 2 cm, quindi passateli sui rebbi di una forchetta premendoli leggermente per decorarli. Trasferite gli gnocchi su 2 vassoi, infarinateli e teneteli in un luogo fresco.
4. Mettete i funghi in acqua tepida e fateli ammolare. Scaldate la salsa di pomodoro in un tegamino, aggiungete i funghi porcini tagliati a pezzetti e cuocete per una decina di minuti. Unite LA TENEROTTA VALSOIA, mescolate bene e proseguite la cottura ancora per 5 minuti.
5. Nel frattempo, lessate gli gnocchi in acqua bollente salata, scolateli quando affiorano in superficie, trasferiteli man mano in una zuppiera e conditeli con il sugo preparato. Serviteli ben caldi profumando a piacere con erbe aromatiche fresche.