

GNOCCHI

zafferano, funghi champignon, burrata



autrice
culinarieconfidenze

INGREDIENTI PER 2 PERSONE



preparazione
30 minuti



difficoltà
bassa



Stagionalità
4 stagioni

1 busta **Gnocchi D'Annunziani**
q.b. **Zafferano in pistilli**
400g **funghi champignon**
n.3 **foglie di salvia**
n.1 **spicchi di aglio**
n.1 **burrata**
n.4 cucchiaini **di olio e.v.o.**
q.b. **sale, pepe**

- ✓ Mettere a bagno i **pistilli di zafferano** seguendo le indicazioni dettate sulla confezione
- ✓ Pulire i **funghi champignon** rimuovendo la terra con un panno inumidito, tenerne da parte un paio interi e tagliare i restanti
- ✓ In una padella soffriggere uno **spicchio d'aglio** e cuocere i **funghi** tagliati, aggiungere la **salvia** e il **pepe**, salare alla fine
- ✓ Terminata la cottura frullare parte dei **funghi** per ottenere una salsa liscia e densa, unirli ai **funghi** cotti e tenere da parte
- ✓ Cuocere in abbondante acqua salata gli **gnocchi**, terminata la cottura unirli ai **funghi**, aggiungere lo **zafferano** e la sua acqua a fuoco spento per lasciar insaporire
- ✓ Servire gli gnocchi con la **burrata** stracciata, tagliare in ultimo gli **champignon** crudi tenuti da parte in precedenza e aggiungere agli **gnocchi** per completare l'impiattamento



MUGNAIA

ANTICO PASTIFICIO IN ELICE - ABRUZZO



INQUADRA IL QR CODE

e scopri tutte le ricette su www.mugnaia.net/ricette