

Gnocchetti di polenta alla crema di funghi

Unire la polenta ai funghi in modo innovativo? Crea degli gnocchetti per un primo piatto semplice e veloce. Prova questa ricetta vegetariana perfetta per l'autunno.



“Polenta e funghi” è l’abbinamento per eccellenza dei piatti caldi autunnali. Uno dei modi per proporlo nei tuoi menu è trasformarlo in un **primo piatto**.

Gli gnocchetti, poi, sono serviti su un letto di **crema di funghi champignon** e sono guarniti da semi di papavero: non potrai più rinunciare a un piatto così saporito!

UN’ALTRA IDEA DI GNOCCHETTI? Preparali con la barbabietola. [Scopri la ricetta.](#)

Difficoltà: media

Costo: basso

Preparazione: 15 min. + 1 min. di cottura

Ingredienti

(per 4 persone)

200 g di polenta avanzata raffreddata

2 tuorli d’uovo Bio, Logico Despar

80 g di farina integrale di grano tenero

4 cucchiaini di Parmigiano Reggiano grattugiato Despar Premium

80 g di funghi champignon

1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva Bio, Logico Despar

un cucchiaino di semi di papavero

un pizzico di sale marino integrale

Procedimento

1. Frulla la polenta con un mixer. Aggiungi i tuorli, il Parmigiano e la farina fino a ottenere un impasto omogeneo e lavorabile.
2. Lavora l’impasto su una spianatoia infarinata. Forma un filoncino e taglia dei cilindretti con cui formare delle palline.
3. Cuoci i funghi lavati e tagliati a fettine con olio, un pizzico di sale e un mestolino di acqua per circa 5 minuti. Al termine, frullali con un frullatore a immersione per ottenere la crema.
4. Porta a bollire l’acqua leggermente salata e tuffa gli gnocchetti. Scolali con una schiumarola dopo un minuto dal momento in cui salgono a galla.
5. Servi gli gnocchetti sulla crema di funghi e cospargi di semi di papavero.