

GNOCCHI DI POLENTA, TARTUFO UNCINATO, FONDUTA DI TALEGGIO

INGREDIENTI (per 4 persone)

(per gli gnocchi)

300 g di polenta fredda avanzata

200 g di farina 00

40 g di parmigiano reggiano

1 tuorlo d'uovo

sale q.b.

(per la salsa al tartufo)

70 g di Tartufo uncinato – *Tuber aestivum Vitt.forma uncinatum*

Chatin

olio EVO, sale, pepe, aglio in polvere q.b.

(per la fonduta)

200 g di taleggio

60 ml di latte



PREPARAZIONE

Cominciate col preparare la salsa di tartufi, se riuscite, con un giorno di anticipo. Pulite i tartufi sotto l'acqua corrente, spazzolandoli, e asciugateli delicatamente con un canovaccio.

Grattugiatene 60 g e aggiungete l'olio e gli altri ingredienti. Dovrete ottenere una consistenza simile a quella del pesto. Coprite con della pellicola e riponete in frigo sino al suo utilizzo.

Nel frattempo, riponete in un polsonetto o in una bastardella il taleggio e il latte, e lasciate scaldare a bagnomaria. Ricordate che affinché l'operazione avvenga in maniera delicata e senza sorprese, dovrete tenere la fiamma bassa e l'acqua nel tegame non dovrà né toccare il polsonetto, né bollire in maniera violenta.

Lasciate sciogliere e mantenete in caldo.

Passate all'impasto degli gnocchi, frullando tutti gli ingredienti con il frullatore.

Preparate gli gnocchi, dandogli la forma che preferite, purché sia regolare.

Cuocete gli gnocchi in abbondante acqua salata e attendete che salgano in superficie. Da questo momento, lasciateli cuocere 5 minuti, per poi trasferirli in una padella dove li salterete a fuoco dolce con la salsa di Tartufo uncinato precedentemente preparata.

Impiattate, come da immagine, posizionando sul fondo del piatto della fonduta di taleggio, qualche gnocco e rifinite con qualche lamella di Tartufo uncinato.