

Chef Ambassador: Oliver Piras
“Gnocchetti senza uova e senza farina”

GNOCCHETTI

Ingredienti:

300g di patate schiacciate

75 g acqua

22,5 g Kuzu

Procedimento:

In una casseruola unire tutti gli ingredienti e cuocere a fuoco lento per circa 15 min. trasferire il composto in un sac a pochés e fare delle strisce con forma cilindrica su una placca.

Freddare in frigo dopodiché tagliarli e rigenerarli o in micronde oppure in un forno a vapore.

CREMA TALEGGIO

Ingredienti:

200 g di taleggio

50 g di acqua

50 g di latte

Maizena

Far bollire i liquidi e aggiungere il taleggio mischiare sino ad ottenere una crema filtrare e addensare con della maizena diluita in poca acqua aggiustare di pepe e sale e servire.

Si ringraziano per i prodotti le caschine e i Consorzi:

Azienda Agricola Cirenaiaca, Azienda Arioli, Cascina Selva, Cascina San Donato

