

CHICCHE DI CECI, TARTUFO, MISTO FUNGHI CON SALSA ALLA ZUCCA E SPINACI

Semplice ma intrigante, lo gnocco di ceci si fa nobile con il tartufo.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 550g Crema di Ceci
- 1 uovo
- 150g farina 00
- 100g amido di riso
- 120g burro
- 120g Salsa Tartufata Toscana Scura
- 200g Misto Funghi Trifolati C'era Una Volta
- q.b. Brodo Vital di Verdura
- q.b. Preparato per Roux Bianco
- q.b. Crema di Zucca
- q.b. Crema di Spinaci

PROCEDIMENTO

- In una ciotola miscelare la crema di ceci, le farine e l'uovo.
- Prelevare una parte dell'impasto e stenderlo a filoni, tagliare e cuocere in abbondante acqua salata.
- Preparare la salsa di accompagnamento sciogliendo il burro, aggiungere la salsa tartufata, una parte di brodo caldo e addensare con un pizzico di roux.
- Saltare gli gnocchi nella salsa e aggiungere i funghi.
- Servire le chicche guarnendo il piatto con salsa di zucca e spinaci.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Crema di Ceci



**Salsa Tartufata
Toscana Scura**



**Misto Funghi Trifolati
C'era Una Volta**



Brodo Vital di Verdura



**Preparato per Roux
Bianco**



Crema di Zucca



Crema di Spinaci