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