





GNOCCHI DI PATATE E FINFERLI

RICETTA PER 4 PERSONE · ESECUZIONE FACILE · TEMPO 40 MINUTI OLTRE ALLA COTTURA DELLE PATATE

INGREDIENTI

- 500 g patate di montagna
- 110 g farina 0
- 35 g fecola
- 20 g tuorlo
- 7,5 g sale
- 20 g burro
- 250 g finferli
- 60 g Trentingrana
- 1/2 spicchio aglio
- 1/2 rametto timo
- 0,75 dl Loré Chardonnay Trentino DOC
- 3 coste prezzemolo

PROCEDIMENTO

Lavate le patate, sbucciatele, tagliatele a metà nel senso della lunghezza e cuocetele in forno a vapore. Quindi schiacciatele, fatele raffreddare e aggiungete la farina, il sale, il tuorlo e la fecola, impastate e ricavatene degli gnocchi nel modo tradizionale. Pulite i finferli, passateli velocemente in una casseruola con burro, aglio e timo. Cuocete gli gnocchi in abbondante acqua salata, passateli in una padella con una noce di burro e un cucchiaino di acqua di cottura, quindi mantecate con Trentingrana e servite nei piatti. Passate i finferli in padella con una noce di burro e bagnate con Loré, quindi versateli sugli gnocchi e terminate con il prezzemolo.

ABBINAMENTO

L'esplosione di profumi freschi e la complessità data dal passaggio in legno di **Loré Chardonnay Trentino DOC** si armonizzano con gli gnocchi e le finferli; L'armonia di **46° Parallelo Biologico**, poi, ne completa il cerchio.

