

# Gnocchetti di carote con funghi misti

Categoria: Portate - Gnocchi e pasta fresca



## Informazioni Generali

Preparazione: 30 min	Cottura: 20 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Bassa	

Nota Aggiuntiva: + 30 min di riposo in frigorifero

**Gnocchetti di carote con funghi misti** sono un primo piatto di facile realizzazione; un modo diverso e goloso di preparare i soliti gnocchetti. I gnocchetti sono piccoli pezzi di un impasto che, volendo, si può realizzare con svariati tipi di verdure: i gnocchetti vengono cotti nell'acqua e serviti con diverse salse a seconda dei prodotti di stagione. Sia gli ingredienti, sia la preparazione e la forma degli gnocchetti, possono variare a seconda della regione in cui vengono preparati, ma di solito non eccedono mai i 3 centimetri di lunghezza.

La ricetta di oggi è realizzata con un impasto di carote, uova e farina che verrà trasformato in gnocchetti, lessato e in seguito condito con funghi freschi misti saltati in padella con un filo d'olio e un po' di prezzemolo.



### Ingredienti per i gnocchetti

>> Carote 400 gr	
>> Farina 200 gr	
>> Pecorino grattugiato 40 gr	
>> Sale q.b.	
>> Uova 4	

### ...per il sugo di funghi

>> Aglio 1 spicchio		>> Pepe q.b.	
>> Cipolle 1		>> Prezzemolo tritato 1 cucchiaino	
>> Funghi misti (champignon, orecchiette, porcini, chiodini, ecc..) 350 gr		>> Sale q.b.	
>> Olio di oliva 4 cucchiaini		>> Vino bianco 1/2 bicchiere	

## Preparazione



Per preparare gli gnocchetti procedete in questo modo: pelate e tagliate le carote a pezzi, quindi fatele bollire in una pentola con dell'acqua leggermente salata. Una volta che le carote saranno morbide, scolatele e farle raffreddare.



Frullate le carote con il mixer, sguosciate le uova ed aggiungetele alle carote; continuate a frullare, quindi salate, pepate, aggiungete il pecorino ed infine la farina. Quando l'impasto è pronto, formate i gnocchetti.

aggiungete il pecorino ed infine la farina; mescolate bene il tutto con una forchetta. Lasciate riposare l'impasto (che non risulterà né troppo liquido né troppo duro) in frigorifero per mezz'ora.



Intanto preparate la salsa; pelate e tagliate la cipolla a piccoli cubetti, sbucciate l'aglio, pulite i funghi e tagliateli a listarelle.



In una padella, fate soffriggere l'aglio e la cipolla con un filo d'olio, quindi aggiungete i funghi e fateli saltare per qualche minuto; versate infine il vino, fate sfumare ed aggiungete il prezzemolo tritato, quindi spegnete la fiamma.



Mettete a bollire sul fuoco, in una pentola capiente, abbondante acqua salata, quindi versate l'impasto degli gnocchi in un piatto e con un coltello tagliate dei pezzettini stretti e lunghi massimo 3 cm che verserete direttamente nell'acqua bollente. Appena gli gnocchi cominceranno a venire a galla, potete scolarli con l'aiuto di una schiumarola e versarli in padella con la salsa.



Fate saltare i gnocchetti di carote per un paio di minuti in padella, evitando di utilizzare una mestolo per non rovinarli, in quanto molto delicati. Servite i gnocchetti di carote con funghi misti immediatamente, portando in tavola del formaggio grattugiato, in modo che i commensali possano se lo desiderano, servirsi da soli.