

GNOCCHETTI SANGIOVESE E PORRO CROCCANTE

INGREDIENTI

Gnocchi di patate paglia e fieno

Salsiccia di maiale

Porro fresco bio

Vino bianco (per sfumare)

Farina tipo 00

Vino sangiovese (per riduzione)

Olio extra vergine d'oliva

Olio di semi di mais

PROCEDIMENTO

1. Far rosolare nell'olio la salsiccia, sgranarla e sfumarla con del vino bianco.
2. Tagliare il porro a listerelle, infarinarlo e friggerlo in olio di semi.
3. Prendere il vino sangiovese e farlo bollire finché non si ottiene una crema densa. Una volta raggiunta la consistenza desiderata farla raffreddare.
4. Cuocere i gnocchi di patate in acqua salata.
5. Comporre il piatto.

