



GNOCCHI DI PATATE E FARRO RIPIENI DI TROTA DI TORRENTE DELLA VAL PASSIRIA CON CAPPERI, ZUCCHINE E OLIVE TAGGIASCHE



50 Min

Cottura

Ingredienti

Per 4 persone

Ingredienti per la pasta di farro e patate

- Farcitura di salmerino
- 2 zucchine tagliate a strisce
- Capperi
- Olive taggiasche
- Burro 200 g
- Sale e pepe
- Un po' di Parmigiano Reggiano

Ingredienti per gli gnocchi di patate

Preparazione

Tempo di preparazione: 50 minuti

Impasto di patate: Sbucciate le patate, tritatele a pezzetti, lavatele e cuocetele in acqua salata fino a quando saranno morbide. Scolatele, lasciatele raffreddare e schiacciatele con uno schiaccia-patate. Unite i restanti ingredienti fino a ottenere un impasto compatto e mettetelo da parte.

Farcitura di salmerino: Desquamate e diliscate i filetti in un frullatore, metteteli quindi in un mixer con i restanti ingredienti e tritateli finemente.

Gnocchi: Stendete l'impasto di patate ad uno spessore di circa 0,3 cm, ricavate dei dischetti con un coppapasta (o con un bicchiere di circa 6 cm di diametro). Mettete la farcitura in un sac à poche, distribuite al centro dei dischetti di impasto un po' di farcitura, piegateli a mezzaluna e chiudete bene.

- Patate farinose 400 g
- Tuorlo d'uovo 1
- Farina integrale di farro 120 g
- Sale e noce moscata
- Burro fuso 1 CT

Ingredienti della farcitura al salmerino

- Filetto di salmerino da 120 g
- Sale e pepe
- Spicchio d'aglio tritato
- Limone, prezzemolo
- Albume 1

Una ricetta di: Malga Taser

Finitura: Cuocete gli gnocchi di patate in acqua bollente salata per circa 3 minuti. Nel frattempo fate sciogliere il burro in una padella. Scottare i capperi, le olive taggiasche e le strisce di zucchine.

Versare gli gnocchi di patate bollite nella padella e quindi impiattare.

Download ricetta

[Gnocchi di patate e farro ripieni di trota di torrente della Val Passiria con capperi, zucchine e olive taggiasche](#)