

## **GNOCCHETTI PATATE E CASTAGNE**

**230 gr di patate cotte e schiacciate (al vapore con rosmarino e salvia tritati)**  
**80 gr di castagne bollite e tritate**  
**2 cucchiaini di olio e.v.o.**  
**1 presa di sale rosa**  
**1 presa di spezie miste (pepe lungo, pepe rosa, chiudi di garofano, cannella, vaniglia)**  
**100 gr di farina di ceci**  
**farina tipo 0 q.b.**

**olio e.v.o.**  
**aglio**  
**peperoncino**  
**zenzero**  
**funghi porcini freschi**  
**sale rosa**  
**farina di castagne**  
**lievito alimentare in scaglie**  
**prezzemolo tritato**

*Tutti gli ingredienti che ho usato sono biologici.*

Ho unito patate, castagne, olio, sale, spezie e farina di ceci.

Poi sulla spianatoria ho aggiunto farina 0 e impastato fino alla consistenza giusta non appiccicosa.

Ho fatto i rotolini e tagliato a pezzettini di un paio di centimetri al massimo.

Li ho cotti in acqua bollente salata e mentre bolliva l'acqua ho preparato i funghi.

Ho messo nella pentola di ghisa olio, aglio, zenzero e peperoncino, ho scaldato e aggiunto i funghi, salato, fatto cuocere a fuoco alto mescolando per non far attaccare e quando son stati cotti al dente, ho aggiunto un mestolo di acqua di cottura degli gnocchi e una spolverata di farina di castagne, mescolato bene, aggiunto anche i gnocchetti, spadellato un minuto e cosparso di prezzemolo tritato che avevo in freezer e lievito alimentare in scaglie, mescolato bene e mangiato.

