TV 33 CANALE 19

ricette per il futuro

Associazione Ristoratori Trentino

Puntata 25.10.2026

Fra' Dolcino Hosteria Alpina - Borgo Chiese

Chef Lorenzo Scalmazzi

Gnocchi di polenta con porcini

Un piatto che racconta la montagna trentina attraverso ingredienti semplici e sapori autentici. Gli gnocchi di polenta incontrano il gusto intenso dei funghi porcini, celebrando la tradizione e il legame con il territorio.

DOSI PER 4 PERSONE

Per gli gnocchi

- 600 g di polenta cotta
- 120 g di amido di mais
- 120 g di albume

Per preparare la polenta servono 150 g di farina di mais, 600 g d'acqua e 6 g di sale. Una volta pronta, ne usi 600 g per l'impasto.

Per il condimento

- Porcini freschi
- Una noce di burro
- Uno spicchio d'aglio
- Rosmarino
- Salvia
- Timo
- Sale
- Pepe
- Polvere di funghi
- Olio extravergine d'oliva
- Prezzemolo

Procedimento:
Porta a bollore l'acqua con il sale, versa la farina di mais a pioggia e mescola per evitare i grumi. Cuoci seguendo i tempi indicati sulla confezione.
Pesa 600 g di polenta, lasciala intiepidire e unisci amido e albume. Mescola bene fino a ottenere un impasto omogeneo. Forma dei filoncini e tagliali a pezzetti, come i comuni gnocchi di patate.
Pulisci delicatamente i porcini con un pennellino, senza lavarli. Tienine un po' da parte per la finitura e taglia gli altri a cubetti.

In una padella capiente sciogli una noce di burro con uno spicchio d'aglio, rosmarino, salvia e timo.
Aggiungi i porcini a cubetti, falli rosolare fino a cottura, poi sala e pepa. Togli l'aglio e i rametti delle erbe.
Cuoci gli gnocchi pochi alla volta direttamente in acqua bollente salata, mantenendo un bollore delicato. Quando vengono a galla, controllane uno per verificare che sia cotto anche all'interno. Scolali con una schiumarola e saltali delicatamente nella padella con i porcini. Se serve, aggiungi un cucchiaio d'acqua di cottura.

Per finire, affetta sottilmente i porcini crudi tenuti da parte, condiscili con un filo d'olio e un pizzico di sale e aggiungili sopra gli gnocchi. Completa con polvere di funghi, olio extravergine d'oliva e prezzemolo tritato.