



## **GNOCCHI TOSTATI CON TARTUFO ED ERBE PRIMAVERILI**

### **Ingredienti**

2 kg di Gnocchi Nonno Nanni  
50 g di tartufo nero  
400 g di brodo di pollo  
400 g di tarassaco  
400 g di spinaci  
200 g di borragine  
550 g di burro  
bicarbonato  
acido ascorbico  
sale grosso  
pepe nero

### **Procedimento**

PER LA SALSA CON ERBE FRESCHE

Pulire tutte le erbe e sbianchirle in una pentola con acqua bollente e bicarbonato.

Raffreddarle in acqua e ghiaccio e colarle.

Frullare le erbe con poco acido ascorbico e ghiaccio e colare.

Completare la salsa aggiungendo 100g di burro e sale.

#### PER LA SALSA CON IL TARTUFO

Unire al brodo il tartufo tagliato a lamine, 150g di burro e poco sale.

Scaldare fino a primo bollore e frullare finemente.

Colare e tenere in caldo.

Cuocere gli Gnocchi Nonno Nanni in acqua salata bollente.

Scolarli e completare la cottura su una piastra con carta forno e 300g burro.

Servire su un piatto da portata adagiando gli Gnocchi sulla salsa di tartufo e condire con la salsa verde alle erbe.