

Gnocchi al profumo di bosco

INGREDIENTI:

500 gr di gnocchi,
250 gr di funghi misti,
100 gr di pancetta,
50 gr di parmigiano,
1 spicchio d'aglio,
peperoncino,
olio,
sale.

In una padella mettere olio, aglio e peperoncino a scaldare, quando è tutto ben caldo aggiungere i funghi con un pizzico di sale e lasciar cuocere e togliere lo spicchio d'aglio a parte tostare la pancetta. Nel frattempo cuocere gli gnocchi quando vengono a galla scolarli e mantecarli con i funghi aggiungere la pancetta tostata il parmigiano e servire.

Per 3-4 persone