



# RAGÙ DI FUNGHI CON GNOCCHI DI PANE (THERMOMIX)



## QimiQ VANTAGGI

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Consistenza cremosa in poco tempo
- Non è necessario alcun legume supplementare



sempliment

## INGREDIENTI PER 4

### PER GLI GNOCCHI DI PANE

**100 g** Cipolla (Cipolle)

**80 g** Burro

**200 g** Latte

**0.5** Prezzemolo,  
Sale

Noce moscata,

**250 g**

**4** Uovo (Uova)

### PER IL RAGÙ DI FUNGHI

**250 g** QimiQ Sauce Base

**1** Dente d'aglio

**1** Cipolla (Cipolle)

**4** Olio d'oliva

**125 g** Vino bianco

**125 g** Pasta di acqua e spezie\* o brodo vegetale

Sale

Pepe nero,

Noce moscata

**300 g** Champignons

**200 g**

**1** Erba cipollina,

## PREPARAZIONE

1. Per gli gnocchi: dimezzare la cipolla, metterla nella ciotola, tritare per 3 sec./velocità 6 e spingere verso il basso con la spatola.
2. Aggiungere il burro e cuocere a vapore per 2 min./120 °C/fase 1.
3. Aggiungere il latte e scaldare per 1 min./60 °C/ velocità 1. Aggiungere il prezzemolo e condire.
4. Versare il composto sul pane per gnocchi, aggiungere le uova e mescolare bene. Lasciare riposare per 30 minuti e formare gli gnocchi. Sciugare la ciotola di miscelazione.
5. Per il ragù: mettere l'aglio e la cipolla nella terrina, tritare per 3 sec./velocità 5.
6. Aggiungere l'olio d'oliva e cuocere a vapore per 4 min./120 °C.
7. Deglassare con vino bianco. Aggiungere acqua e pasta di condimento o brodo vegetale e condire.
8. Riempire il contenitore dell'aroma con gli gnocchi, mettere sopra e cuocere per 25 min./sapore/livello 1.
9. Riempire il contenitore dell'aroma con gli gnocchi, mettere sopra e cuocere per 25 min./sapore/livello

1.

10 Aggiungere la base di crema QimiQ e i funghi. Cuocere per 1 min./120 °C/livello 1. Condire a piacere e servire.