GEFÜLLTE GNOCCHI



Menù-Zutaten

440 g Gnokki - PD1

50 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema mit Parmesan g.U.) - KH1

Zutaten

200 g gemischtes Hackfleisch

Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

Zubereitung

(Mengenangaben für 8 Personen)

Die Gnocchi nach Packungsanleitung zubereiten. Kleine Kugeln formen und sie leicht flachdrücken. Das mit der „Grancrema“ mit Parmesan vermengte Hackfleisch in die Mitte setzen und die Gnocchi rundherum schließen.

Tipps

In reichlich Salzwasser kochen und wie gewünscht servieren

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)