

GNOCCHI AI QUATTRO FORMAGGI



Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Per 6 persone

Cuocere i gnocchi in abbondante acqua bollente salata. Nel frattempo versare in un padella un cucchiaino di crema ai formaggi ed un cucchiaino di Grancrema di gorgonzola. Scolare i gnocchi di patate e condirli con la salsa ai formaggi. Cospargere di Parmigiano grattugiato e con prezzemolo fresco.

Menù-Zutaten

100 g. Grancrema di Gorgonzola D.O.P. - KF1X

1,2 kg Gnocchi di patate - RD1

200 g. Crema ai formaggi - EF1

Zutaten

100 g. Parmigiano grattugiato

q.b. Prezzemolo tritato