

GNOCCHI CON PORCINI E SALSICCIA



Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Per 6 persone

In un tegame rosolare lo scalogno tritato e lo spicchio d'aglio intero. Aggiungere la salsiccia e rosolare. Sfumare con vino bianco e aggiungere il rosmarino. Unire i Porcini e il prezzemolo, continuando la cottura per alcuni minuti.

Impastare gli Gnocchi seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. In un tegame d'acqua bollente salata, cuocere gli Gnocchi e saltarli nel sugo di Porcini e salsiccia. Scaldare la Crema ai formaggi e aggiungere il Preparato allo zafferano. Comporre il piatto con la crema allo zafferano ottenuta sul fondo e aggiungere gli Gnocchi conditi. Ultimare con Peperoncini in fili sottili e servire.

Verarbeitung ohne Gluten

*utilizzando gnocchi e salsiccia senza glutine la preparazione diventa Gluten Free.

Menù-Zutaten

10 g Preparato in polvere allo zafferano - B90

350 g Porcinfinito - G32

400 g Crema ai formaggi - EF1

690 g Gnokki - PD1

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Zutaten

150 g Salsiccia*

1 Spicchio d'aglio

q.b. Scalogno

q.b. Vino bianco

q.b. Rosmarino

q.b. Prezzemolo

822 ml Acqua