GNOCCHI MIT SAFRAN UND KÄSECREME DI FOSSA



Menù-Zutaten

300 g. Grancrema di Formaggio di Fossa di Sogliano D.O.P. (Grancrema mit Grubenkäse Fossa di Sogliano g.U.) - KL1X
40 g. Preparato in polvere allo zafferano (Pulverzubereitung mit Safran) - B90
500 g. Gnokki - PD1

Zutaten

n.B. Milch
n.B. Salz
n.B. Parmigiano Reggiano

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Bereiten Sie die Gnocchi zu, indem Sie das Menù-Produkt mit Wasser gemäß den auf der Packung angegebenen Dosierungen und Methoden mischen. In reichlich Salzwasser die Gnocchi al dente kochen. Währenddessen in einem Topf den Grancrema di Fossa DOP mit etwas Milch auf dem Herd erhitzen, dann die Safranmischung unterrühren. Die Gnocchi abtropfen lassen und in die vorbereitete Sauce geben. Zum Schluss mit geriebenem Parmesan bestreuen und 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)