

KARTOFFELGNOCCHI MIT WEISSER FLEISCHSAUCE



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

FÜR 1 PERSON

Die Butter in einer Pfanne schmelzen und Èragùbianco darin anbraten. Die Gnocchi in kochendem Wasser garen. Die Gnocchi abgießen und in der Fleischsauce schwenken. Die „Grancrema“ mit Grubenkäse Fossa di Sogliano auf dem Teller verteilen und die geschwenkten Gnocchi daraufsetzen. Zum Schluss mit Chilifäden garnieren.

Menù-Zutaten

250 g Gnocchi di patate (Kartoffelgnocchi) - RD1
60 g Grancrema di Formaggio di Fossa di Sogliano D.O.P.
(Grancrema mit Grubenkäse Fossa di Sogliano g.U.) - KL1X
90 g Èragùbianco con carne di pollo e di vitello (Helle Sauce
aus Hähnchen- und Kalbfleisch) - SR1

Zutaten

10 g Butter