

## KARTOFFELGNOCCHI MIT WEISSEN FLEISCHSAUCE



Chef: Leonardo Pellaracani

### 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