KARTOFFELGNOCCHI MIT WEISSER FLEISCHSAUCE



Chef: Leonardo Pellacani

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

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 srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)