SAUTIERTE GNOCCHI MIT TRÜFFEL



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

1000 g Gnokki - PD1
180 g Crema tartufata (Trüffelcreme) - E52
90 g Preparazione a base di burro chiarificato e tartufo d'estate (Zubereitung auf Basis geklärter Butter und Sommer-Trüffel) - PT9
q.b. Carpaccio di tartufo (Trüffelcarpaccio) - P69
q.b. Fonduta con Fontina D.O.P. della Valle d'Aosta (Fondue mit Fontina-Käse g.U. aus dem Aostatal) - EY1

Zutaten

n.B. Milch

Zubereitung

Für 6 Personen
Mischen Sie die Gnokki Menù mit kaltem Wasser entsprechend der Dosierung und den Anweisungen auf der Packung; bereiten Sie mit dieser Mischung die Gnocchi zu und kochen Sie sie in reichlich Salzwasser. Wenn sie gar sind, abtropfen lassen und in der Zubereitung aus Butterschmalz und Sommertrüffel anbraten. In der Zwischenzeit in einem Topf die Trüffelcreme mit ein wenig Milch erhitzen. Bereiten Sie das Gericht vor, indem Sie die Trüffelcreme auf dem Boden verteilen, die Gnocchi darauf legen und mit warmer Fondue mit Fontina-Käse und Trüffelcarpaccio abschließen.

© 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)