TRÜFFEL GNOCCHETTI



Chef: Monica Copetti

Menù-Zutaten

1 kg. Gnokki - PD9

300 g. Crema ai formaggi al profumo di tartufo (Käsecreme mit Trüffelaroma) - EI1X

300 g. Fonduta con Fontina D.O.P. della Valle d'Aosta (Fondue mit Fontina-Käse g.U. aus dem Aostatal) - EY1

Zutaten

n.B. Weißer Pfeffer

1 L Wasser

1 Sellerie

1 Jungzwiebel

n.B. Milch

50g Butter

100g Parmigiano gerieben

1 EL Thymian

n.B. Mohn

n.B. Salz

Zubereitung

Für 12 Personen

Mischen Sie in einer großen Schüssel einen Liter Wasser mit einem Teelöffel Thymianblättern. Gießen Sie die Zubereitung für Menù gnocchi in diese Mischung und rühren Sie sie schnell mit einem Schneebesen um. Lassen Sie den Teig fünf Minuten ruhen und schneiden Sie dann die Gnocchetti aus. In der Zwischenzeit die Jungzwiebel und das Stück Knollensellerie hacken und diese Mischung in einer Pfanne mit einem Stück Butter anbraten. Zu diesem Zeitpunkt die gebratenen Zwiebeln und den Knollensellerie mit einem Stabmixer mischen. Fügen Sie reichlich Käse zu den nach Trüffel duftenden Käsesorten hinzu, bis eine weiche Sauce erhalten wird; Wenn nötig, fügen Sie zum Verdünnen der Mischung etwas Milch hinzu. Mit weißem Pfeffer und Salz würzen. Die Gnocchi einige Minuten in kochendem Wasser blanchieren, dann in das Trüffeldressing geben und mit geriebenem Parmesan bestreuen. Nun das Fondue erhitzen und im Spiegel auf den einzelnen Tellern verteilen: Auf dieser Basis die Gnocchi anordnen. Mit einer Prise Mohn bestreuen und sofort 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)