GNOCCHI CON PORCINI E SALSICCIA



Menù Ingredients

10 g Preparato in polvere allo zafferano - B90
350 g Porcinfinito - G32
400 g Crema ai formaggi - EF1
690 g Gnokki - PD1
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC
q.b. Peperoncini in fili sottili - 1278

Ingredients

150 g Salsiccia*
1 Spicchio d'aglio
q.b. Scalogno
q.b. Vino bianco
q.b. Rosmarino
q.b. Prezzermolo
822 ml Acqua

Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Method

Per 6 persone

In un tegame rosolare lo scalogno tritato e lo spicchio d'aglio intero. Aggiungere la salsiccia e rosolare. Sfumare con vino bianco e aggiungere il rosmarino. Unire i Porcini e il prezzemolo, continuando la cottura per alcuni minuti.
Impastare gli Gnocchi seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. In un tegame d'acqua bollente salata, cuocere gli Gnocchi e saltarli nel sugo di Porcini e salsiccia. Scaldare la Crema ai formaggi e aggiungere il Preparato allo zafferano. Comporre il piatto con la crema allo zafferano ottenuta sul fondo e aggiungere gli Gnocchi conditi. Ultimare con Peperoncini in fili sottili e servire.

Gluten Free Method

*utilizzando gnocchi e salsiccia senza glutine la preparazione diventa Gluten Free.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)