GNOCCHI DI PATATE CON AGLIO ORSINO E TALEGGIO



Menù Ingredients

250 g Grancrema di Taleggio DOP - EQ1X
550 g Gnokki - PD1
90 g Pesto di Aglio Orsino - X30X
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredients

650 ml Acqua
100 g Speck
170 ml Latte

Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Method

Per 6 persone

Preparare l'impasto degli Gnokki Menù seguendo le istruzioni riportate sulla confezione, avendo cura di aggiungere all'acqua il Pesto di Aglio Orsino. Una volta impastati gli Gnokki, formare delle palline da circa 30 g l'una. Lessare le palline preparate in acqua bollente salata e scolarle appena vengono a galla. A parte scaldare la Grancrema di Taleggio con il latte e stendere a specchio sul piatto il composto ottenuto. Aggiungere qualche goccia di Pesto di Aglio Orsino e ultimare con lo speck tagliato a listarelle, saltato in padella precedentemente.

Gluten Free Method

Sostituendo gli gnocchi con la dicitura "Senza Glutine" in etichetta 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)