

## GNOCHI SALTATI AL TARTUFO



Chef: Leonardo Pellaçani

### Method

Per 6 persone

Miscelare gli Gnokki Menù con acqua fredda secondo le dosi e le modalità riportate sulla confezione; con l'impasto ottenuto preparare gli Gnocchi e cuocerli in abbondante acqua salata. Al termine della cottura, scolarli e rosolarli nella Preparazione a base di burro chiarificato e tartufo d'estate. Nel frattempo in una casseruola riscaldare sul fuoco la Crema con tartufo con un pò di latte. Preparare il piatto ponendo sul fondo la Crema con tartufo, posizionare gli Gnocchi ed ultimare con Fonduta con Fontina calda e Carpaccio di tartufo.

### Menù Ingredients

1000 g Gnokki - PD1  
180 g Crema tartufata - E52  
90 g Preparazione a base di burro chiarificato e tartufo d'estate - PT9  
q.b. Carpaccio di tartufo - P69  
q.b. Fondata con Fontina D.O.P. della Valle d'Aosta - EY1

### Ingredients

q.b. Latte