

## POTATO GNOCCHI WITH WHITE RAGÙ



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Method

SERVES 1

In a pan, melt the butter and sauté the Èragùbianco. Boil the gnocchi in boiling water. When the gnocchi are cooked, sauté them along with the sauce. On a serving plate, spread the Grancrema cheese spread with Fossa di Sogliano PDO and add the seasoned gnocchi. Garnish with some shredded peppers.

### Menù Ingredients

250 g Gnocchi di patate - Potato Gnocchi - RD1  
60 g Grancrema di Formaggio di Fossa di Sogliano D.O.P. -  
Grancrema cheese sauce with Fossa di Sogliano PDO - KL1X  
90 g Èragùbianco con carne di pollo e di vitello – Èragùbianco  
sauce with chicken and veal meat - SR1  
to taste Peperoncini in fili sottili (Chili threads fine) - 1278

### Ingredients

10 g Butter