# GNOCCHI DI PATATE CON AGLIO ORSINO E TALEGGIO



## Ingredientes Menù

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

## Ingredientes

650 ml Acqua

100 g Speck

170 ml Latte

**Chef:** Leonardo Pellacani

**Sin gluten**

## Preparación

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.

## Procedimiento sin gluten

Sostituendo gli gnocchi con la dicitura "Senza Glutine" in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)