

GNOCCHI DI PATATE CON AGLIO ORSINO E TALEGGIO



Chef: Leonardo Pellacani

Sin gluten

Preparación

Per 6 persone

Preparare l'impasto degli Gnocchi Menù seguendo le istruzioni riportate sulla confezione, avendo cura di aggiungere all'acqua il Pesto di Aglio Orsino. Una volta impastati gli Gnocchi, 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.

Ingredientes Menù

250 g Grancrema di Taleggio DOP - EQ1X
550 g Gnocchi - 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