

## ÑOQUIS AL TARTUFO CON CREMA DE CHAMPIÑONES, CREMA DE QUESOS, FONDUTA Y ALMENDRAS TOSTADAS.



### Ingredientes Menù

1200 g Gnocchi di patate - RD1

60 g Crema ai formaggi - EF1

q.b. Fonduta con Fontina D.O.P. della Valle d'Aosta - EY1

Crema di funghi prataioli con tartufo (Crema de champiñones con trufa) - E50K

### Ingredientes

**Chef:** Leonardo Pellacani

### Preparación

Per 6 persone

Cuocere gli Gnocchi di patate in abbondante acqua bollente salata. Nel frattempo versare il latte, la Crema ai formaggi e la Crema di funghi prataioli con tartufo in una padella scaldando il tutto. Aggiunge gli Gnocchi cotti e saltare. Ultimare decorando il piatto con Fonduta con Fontina a filo e nocciole tostate.