

ÑOQUIS DE PATATA CON RAGÚ SIN TOMATE



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

PARA 1 PERSONA

Doramos el Èragùbianco en una sartén donde habremos derretido previamente mantequilla. Hervimos los ñoquis en agua hirviendo. Cuando los ñoquis estén cocidos, los salteamos con la salsa boloñesa sin tomate. Extendemos la Grancrema de queso «Formaggio di Fossa di Sogliano» DOP en el plato para servir y agregamos los ñoquis condimentados. Por último, decoramos con los hilos finos de guindilla.

Ingredientes Menù

250 g Gnocchi di patate (Ñoquis de patatas) - RD1
60 g Grancrema di Formaggio di Fossa di Sogliano D.O.P.
(Grancrema de queso «formaggio di fossa di Sogliano» D.O.P.)
- KL1X
90 g Èragùbianco con carne di pollo e di vitello (Boloñesa sin
tomate con carne de pollo y ternera) - SR1
al gusto Peperoncini in fili sottili (Hilos finos de guindilla) -
1278

Ingredientes

10 g Mantequilla