

## GNOCCHETTI AL GORGONZOLA E PISTACCHI



### Ingrédients Menù

1000 g Gnokki - PD1  
180 g Pesto ai pistacchi - BX7  
300 g Grancrema di Gorgonzola D.O.P. - KF1X

### Ingrédients

q.b. Sale  
30 g Pistacchi  
50 ml Latte

**Chef:** Leonardo Pellacani

### Préparation

Per 6 persone

Miscelare il prodotto Gnokki Menù con acqua fredda secondo le dosi e le modalità riportate sulla confezione; con l'impasto ottenuto preparare gli Gnocchi e cuocerli in abbondante acqua salata. Nel frattempo in una casseruola riscaldare sul fuoco la Grancrema di Gorgonzola insieme al pesto ai pistacchi e a un poco di latte . SUna volta cotti, scolare gli Gnocchi e saltarli nel condimento preparato; completare con una spolverata di pistacchi freschi tritati e servire.