

GNOCHETTI AU GORGONZOLA ET AUX PISTACHES



Ingrédients Menù

1000 g Gnokki - PD1
180 g Pesto ai pistacchi (Pesto aux pistaches) - BX7
300 g Grancrema di Gorgonzola D.O.P. (Grancrema de Gorgonzola D.O.P.) - KF1X

Ingrédients

Sel
30 g Pistaches
50 ml Lait

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Pour 6 personnes

Mélanger le produit Gnokki Menù avec de l'eau froide en respectant les doses et les instructions figurant sur l'emballage ; avec le mélange obtenu, préparer les Gnocchi et les faire cuire dans une grande quantité d'eau salée. Entre-temps, faire chauffer dans une casserole la Grancrema de Gorgonzola avec le pesto aux pistaches et un peu de lait. Une fois cuits, égoutter les Gnocchi et les mélanger à la sauce préparée ; compléter avec une pincée de pistaches fraîches hachées et servir.