GNOCCHETTI TARTUFATI



Ingrédients Menù

1 kg. Gnokki - PD9

300 g. Crema ai formaggi al profumo di tartufo - EI1X

300 g. Fonduta con Fontina D.O.P. - EY1

Ingrédients

q.b. Pepe bianco

1 L. Acqua

1 Sedano rapa

1 Cipollotto

q.b. Latte

50 g. Burro

100 g. Parmigiano grattuggiato

1 cucchiaino Timo

q.b. Semi di papavero

q.b Sale

Chef: Monica Copetti

Préparation

Per 12 persone

In una ciotola capiente unire un litro d'acqua a un cucchiaino di foglioline di timo. In questa miscela versare a pioggia il preparato per gnocchi Menù, mescolando velocemente con la frusta. Lasciar riposare l'impasto per cinque minuti, quindi ricavare gli gnocchetti. Nel frattempo tritare il cipollotto e il pezzo di sedano rapa, quindi fare appassire in padella questo trito insieme a una noce di burro. A questo punto frullare il soffritto di cipolla e sedano rapa con il frullatore a immersione. Aggiungere abbondante crema ai formaggi al profumo di tartufo fino ad ottenere una salsa morbida; eventualmente, per diluire il composto, incorporare un poco di latte. Aggiustare con pepe bianco e sale. Scottare gli gnocchi per alcuni minuti in acqua bollente poi saltarli nel condimento tartufato e spolverizzarli con parmigiano grattuggiato. Scaldare ora la fonduta e distribuirla a specchio nei singoli piatti: su questo fondo sistemare gli gnocchi. Completare con una spolverata di semi di papavero e servire subito.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)