

GNOCCHI AI PORCINI



Chef: Monica Copetti

Préparation

Per 6 persone

Preparare gli gnocchi come seguendo le indicazioni riportate sulla confezione e cuocerli in abbondante acqua salata. In una casseruola riscaldare l'olio extravergine di oliva con il burro e farvi appassire l'aglio schiacciato. Aggiungere i porcini a fette e scaldare, quindi allungare il condimento con alcuni cucchiai di brodo e il fondo al tartufo. Condire gli gnocchi con il sugo preparato ed ultimare con prezzemolo fresco tritato.

Ingrédients Menù

- 1 kg Gnocchi - PD1
- 450 g Porcini a fette trifolati - GG1X
- q.b. Fondo al tartufo - BTOK
- q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
- q.b. Superbrodo manzo "Casamia" - BA1

Ingrédients

- q.b. Burro
- q.b. Aglio
- q.b. Prezzemolo tritato