

GNOCCHI AI QUATTRO FORMAGGI



Ingrédients Menù

100 g. Grancrema di Gorgonzola D.O.P. - KF1X

1,2 kg Gnocchi di patate - RD1

200 g. Crema ai formaggi - EF1

Ingrédients

100 g. Parmigiano grattugiato

q.b. Prezzemolo tritato

125 ml. Panna fresca

Chef: Monica Copetti

Préparation

Per 6 persone

Cuocere i gnocchi in abbondante acqua bollente salata. Nel frattempo versare la panna fresca in un padella ed aggiungere un cucchiaio di crema ai formaggi ed un cucchiaio di grancrema di gorgonzola. Scolare i gnocchi di patate e condirli con la salsa ai formaggi. Cospargere di parmigiano grattugiato e con prezzemolo fresco.