

GNOCHI DI PATATA RIPIENI DI CARNE



Chef: Monica Copetti

Préparation

Per 6 persone

Impastare il preparato per Gnokki. Preparare il ripieno amalgamando la carne con il Sale alle erbe, i Fiokki e la Salsa di fuoco. Formare con l'impasto per Gnocchi dei piccoli dischetti (circa 4 cm di diametro). Disporre al centro di ognuno un pò di ripieno e chiudere i dischetti formando delle palline. Gli Gnocchi ripieni possono essere cotti direttamente in padella con un sugo molto liquido o precedentemente scottati in acqua bollente.

Ingrédients Menù

100 g Fiokki - PC0
200 g Salsa di fuoco - C57
440 g Gnokki - PD1
q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingrédients

200 g Macinato di carne