

GNOCCHI DI PATATE ALLE ERBE DI PROVENZA



Ingrédients Menù

0.5 g Erbe di Provenza liofilizzate - 1255
60 g Gnokki - PD1
70 g Crema ai formaggi - EF1
q.b. Pepe colorato macinato grosso - 1261

Ingrédients

200 ml Acqua

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Per 1 persona

Miscelare il prodotto Gnokki Menù con acqua fredda aromatizzata con le Erbe di Provenza, secondo le dosi e le modalità riportate sulla confezione. Con l'impasto ottenuto preparare gli gnocchi di patate e cuocerli in abbondante acqua salata. Nel frattempo in una casseruola riscaldare sul fuoco la Crema ai formaggi. Quando gli gnocchi saranno cotti saltarli nel condimento e servirli ben caldi. Ultimare con una spolverata di Pepe colorato macinato grosso