GNOCCHI SAUTÉS AUX TRUFFES



Ingrédients Menù

1000 g Gnokki - PD1

180 g Crema tartufata (Crème à la truffe) - E52

90 g Préparation à base de beurre clarifié et truffe d'été - PT9

q.b. Carpaccio di tartufo (Carpaccio de truffe) - P69

q.b. Fonduta con Fontina D.O.P. della Valle d'Aosta (Fondue à la Fontina D.O.P. du Val d'Aoste) - EY1

Ingrédients

Lait

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Pour 6 personnes

Mélanger les Gnokki Menù avec de l'eau froide selon les doses et les instructions figurant sur l'emballage ; avec le mélange obtenu, préparer les Gnocchi et les faire cuire dans une grande quantité d'eau salée. Lorsqu'ils sont cuits, les égoutter et les faire dorer dans la préparation au beurre clarifié et truffe d'été. Pendant ce temps, dans une casserole, faire chauffer la crème à la truffe avec un peu de lait. Préparer le plat en plaçant la crème à la truffe au fond, placer les Gnocchi et terminer par la Fondue à la Fontina chaude et le Carpaccio de truffe.

© 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)