

GNOCCHIS À LA TRUFFE ET CRÈME DE CHAMPIGNONS DE COUCHE, CRÈME AU FROMAGE, FONDUE ET AMANDES TOASTÉES.



Ingrédients Menù

1200 g Gnocchi di patate - RD1

60 g Crema ai formaggi - EF1

q.b. Fonduta con Fontina D.O.P. della Valle d'Aosta - EY1

Crema di funghi prataioli con tartufo (Crème de champignons de couche à la truffe) - E50K

Ingrédients

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Per 6 persone

Cuocere gli Gnocchi di patate in abbondante acqua bollente salata. Nel frattempo versare il latte, la Crema ai formaggi e la Crema di funghi prataioli con tartufo in una padella scaldando il tutto. Aggiunge gli Gnocchi cotti e saltare. Ultimare decorando il piatto con Fonduta con Fontina a filo e nocciole tostate.