GNOCCHIS AUX QUATRE FROMAGES



Chef: Monica Copetti

Ingrédients Menù

100 g. Grancrema di Gorgonzola D.O.P. (Grancrema de Gorgonzola D.O.P.) - KF1X
1,2 kg Gnocchi di patate (Gnocchis de pommes de terre) - RD1
200 g. Crema ai formaggi (Crème aux fromages) - EF1

Ingrédients

100 g Parmesan râpé
Persil haché

Préparation

Pour 6 personnes
Faites cuire les gnocchis dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Pendant ce temps, versez dans une poêle une cuillère de crème aux fromages et une cuillère de Grancrema de Gorgonzola. Égouttez les gnocchis et mélangez-les avec la sauce aux fromages. Saupoudrez de parmesan râpé et de persil frais.

© 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)