

GNOCCHIS AUX QUATRE FROMAGES



Chef: Monica Copetti

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.

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