GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE À LA SAUCE RAGÙ BLANCHE



Chef: Leonardo Pellacani

Ingrédients Menù

250 g Gnocchi di patate (Gnocchis de pommes de terre) - RD1
60 g Grancrema di Formaggio di Fossa di Sogliano D.O.P. (Grancrema de fromage de Fossa di Sogliano D.O.P.) - KL1X
90 g Èragùbianco con carne di pollo e di vitello (Èragùbianco avec viande de poulet et de veau) - SR1
en q.s. Peperoncini in fili sottili (Piment en fils fins) - 1278

Ingrédients

10 g Beurre

Préparation

POUR 1 PERSONNE

Faire fondre le beurre dans une poêle et y faire revenir la sauce Èragùbianco. Faire bouillir les gnocchis dans de l'eau bouillante. Lorsque les gnocchis sont cuits, les faire sauter dans la sauce ragù. Sur l'assiette de service, étaler la Grancrema de fromage de Fossa di Sogliano DOP et ajouter les gnocchis dans leur sauce. Terminer en décorant avec les fils de piment.

© 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)