

## GNOCHIS DE POMMES DE TERRE À LA SAUCE RAGÙ BLANCHE



Chef: Leonardo Pellacani

### 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.

### 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