GNOCCHETTI AL GORGONZOLA E PISTACCHI



Ingredienti Menù

1000 g Gnokki - PD1

180 g Pesto ai pistacchi - BX7

300 g Grancrema di Gorgonzola D.O.P. - KF1X

Ingredienti

q.b. Sale

30 g Pistacchi

50 ml Latte

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Miscelare il prodotto Gnokki Menù con acqua fredda secondo le dosi e le modalità riportate sulla confezione; con l'impasto ottenuto preparare gli Gnocchi e cuocerli in abbondante acqua salata. Nel frattempo in una casseruola riscaldare sul fuoco la Grancrema di Gorgonzola insieme al pesto ai pistacchi e a un poco di latte . SUna volta cotti, scolare gli Gnocchi e saltarli nel condimento preparato; completare con una spolverata di pistacchi freschi tritati e servire.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)