

GNOCHETTI 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 . Una volta cotti, scolare gli Gnocchi e saltarli nel condimento preparato; completare con una spolverata di pistacchi freschi tritati e servire.