

GNOCCHI AI PORCINI



Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 6 persone

Preparare gli gnocchi come seguendo le indicazioni riportate sulla confezione e cuocerli in abbondante acqua salata. In una casseruola riscaldare l'olio extravergine di oliva con il burro e farvi appassire l'aglio schiacciato. Aggiungere i porcini a fette e scaldare, quindi allungare il condimento con alcuni cucchiai di brodo e il fondo al tartufo. Condire gli gnocchi con il sugo preparato ed ultimare con prezzemolo fresco tritato.

Ingredienti Menù

1 kg Gnocchi - PD1
450 g Porcini a fette trifolati - GG1X
q.b. Fondo al tartufo - BT0K
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Superbrodo manzo "Casamia" - BA1

Ingredienti

q.b. Burro
q.b. Aglio
q.b. Prezzemolo tritato