GNOCCHI AI PORCINI



Ingredienti Menù

1 kg Gnokki - 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

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 6 persone

Preparare gli gnocchi come seguendo le indicazione 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.

© 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)