GNOCCHI AI QUATTRO FORMAGGI



Ingredienti Menù

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

1,2 kg Gnocchi di patate - RD1

200 g. Crema ai formaggi - EF1

Ingredienti

100 g. Parmigiano gratugiato

q.b. Prezzemolo tritato

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 6 persone

Cuocere i gnocchi in abbondante acqua bollente salata. Nel frattempo versare in un padella un cucchiaio di crema ai formaggi ed un cucchiaio di Grancrema di gorgonzola. Scolare i gnocchi di patate e condirli con la salsa ai formaggi. Cospargere di Parmigiano grattugiato e con prezzemolo fresco.

© 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)