

# **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.