GNOCCHI AL TARTUFO CON FONDUTA E NOCCIOLE TOSTATE



Ingredienti Menù

1200 g Gnocchi di patate - RD1

180 g Crema di funghi prataioli al tartufo - E50K

60 g Crema ai formaggi - EF1

q.b. Fonduta con Fontina D.O.P. - EY1

Ingredienti

q.b. Nocciole tostate

q.b. Latte

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Cuocere gli Gnocchi di patate in abbondante acqua bollente salata. Nel frattempo versare il latte, la Crema ai formaggi e la Crema di funghi prataioli con tartufo in una padella scaldando il tutto. Aggiunge gli Gnocchi cotti e saltare. Ultimare decorando il piatto con Fonduta con Fontina a filo e nocciole tostate.

© 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)