

GNOCHI 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. della Valle d'Aosta - 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 scalmando il tutto. Aggiunge gli Gnocchi cotti e saltare. Ultimare decorando il piatto con Fonduta con Fontina a filo e nocciole tostate.