GNOCCHI ALLO ZAFFERANO E CREMA DI FORMAGGIO DI FOSSA



Ingredienti Menù

300 g. Grancrema di Formaggio di Fossa di Sogliano D.O.P. - KL1X

40 g. Preparato in polvere allo zafferano - B90

500 g. Gnokki - PD1

Ingredienti

q.b. Sale

q.b. Latte

q.b. Parmigiano reggiano

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Preparare gli gnocchi miscelando il prodotto Menù con acqua secondo le dosi e le modalità riportate sulla confezione. In abbondante acqua salata cuocere al dente gli gnocchetti. Nel frattempo in una casseruola scaldare sul fuoco la Grancrema di formaggio di fossa insieme a un poco di latte, quindi amalgamarvi il preparato allo zafferano. Scolare gli gnocchi e saltarli nel condimento preparato. Completare con una spolverata di parmigiano grattugiato e servire.

© 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)