

## GNOCCHI ALLO ZAFFERANO E CREMA DI FORMAGGIO DI FOSSA



**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.

### 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. Gnocchi - PD1

### Ingredienti

q.b. Sale  
q.b. Latte  
q.b. Parmigiano reggiano