

## GNOCHI CON PORCINI E SALSICCIA



### Ingredienti Menù

10 g Preparato in polvere allo zafferano - B90  
350 g PORCINFINITO - G32  
400 g Crema ai formaggi - EF1  
690 g Gnokki - PD1  
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC  
q.b. Peperoncini in fili sottili - 1278

### Ingredienti

150 g Salsiccia\*  
1 Spicchio d'aglio  
q.b. Scalognino  
q.b. Vino bianco  
q.b. Rosmarino  
q.b. Prezzemolo  
822 ml Acqua

Chef: Leonardo Pellaconi

Senza glutine

### Procedimento

Per 6 persone

In un tegame rosolare lo scalogno tritato e lo spicchio d'aglio intero. Aggiungere la salsiccia e rosolare. Sfumare con vino bianco e aggiungere il rosmarino. Unire i Porcini e il prezzemolo, continuando la cottura per alcuni minuti.

Impastare gli Gnocchi seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. In un tegame d'acqua bollente salata, cuocere gli Gnocchi e saltarli nel sugo di Porcini e salsiccia. Scaldare la Crema ai formaggi e aggiungere il Preparato allo zafferano. Comporre il piatto con la crema allo zafferano ottenuta sul fondo e aggiungere gli Gnocchi conditi. Ultimare con Peperoncini in fili sottili e servire.

### Procedimento senza glutine

\*utilizzando gnocchi e salsiccia senza glutine la preparazione diventa Gluten Free.