

## GNOCCHI DI PATATA RIPIENI DI CARNE



### Ingredienti Menù

100 g Fiocchi - PC0  
200 g Salsa di fuoco - C57  
440 g Gnocchi - PD1  
q.b. Sale alle erbe - PGO

### Ingredienti

200 g Macinato di carne

**Chef:** Monica Copetti

### Procedimento

Per 6 persone

Impastare il preparato per Gnocchi. Preparare il ripieno amalgamando la carne con il Sale alle erbe, i Fiocchi e la Salsa di fuoco. Formare con l'impasto per Gnocchi dei piccoli dischetti (circa 4 cm di diametro). Disporre al centro di ognuno un pò di ripieno e chiudere i dischetti formando delle palline. Gli Gnocchi ripieni possono essere cotti direttamente in padella con un sugo molto liquido o precedentemente scottati in acqua bollente.