GNOCCHI DI PATATA RIPIENI DI CARNE



Ingredienti Menù

100 g Fiokki - PC0

200 g Salsa di fuoco - C57

440 g Gnokki - PD1

q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingredienti

200 g Macinato di carne

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 6 persone

Impastare il preparato per Gnokki. Preparare il ripieno amalgamando la carne con il Sale alle erbe, i Fiokki 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.

© 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)