

GNOCHI DI PATATE AL RAGÙ BIANCO



Ingredienti Menù

250 g Gnocchi di patate - RD1
60 g Grancrema di Formaggio di Fossa di Sogliano D.O.P. - KL1X
90 g Èragùbianco con carne di pollo e di vitello - SR1
q.b. Peperoncini in fili sottili - 1278

Ingredienti

10 g burro

Chef: Leonardo Pellaiani

Procedimento

Per 1 persona

In un tegame sciogliere il burro e rosolargli Èragùbianco. Lessare in acqua bollente gli gnocchi. Quando gli gnocchi saranno cotti saltarli con i ragù. Sul piatto di portata stendere la Grancrema di Formaggio di Fossa di Sogliano DOP e aggiungervi gli gnocchi conditi. Ultimare decorando con il peperoncino in fili.