

GNOCCHI DI PATATE AL RAGÙ BIANCO



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 1 persona

In un tegame sciogliere il burro e rosolargli l'Erugùbianco. Lessare in acqua bollente gli gnocchi. Quando gli gnocchi saranno cotti saltarli con il 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.

Ingredienti Menù

250 g Gnocchi di patate - RD1

60 g Grancrema di Formaggio di Fossa di Sogliano D.O.P. - KL1X

90 g Erugùbianco con carne di pollo e di vitello - SR1

q.b. Peperoncini in fili sottili - 1278

Ingredienti

10 g burro