GNOCCHI DI PATATE AL RAGÙ BIANCO



Chef: Leonardo Pellacani

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

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.

© 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)