

## GNOCCHI DI PATATE ALLE ERBE DI PROVENZA

---



### Ingredienti Menù

---

0.5 g Erbe di Provenza liofilizzate - 1255

60 g Gnocchi - PD1

70 g Crema ai formaggi - EF1

q.b. Pepe colorato macinato grosso - 1261

### Ingredienti

---

200 ml Acqua

**Chef:** Leonardo Pellacani

### Procedimento

---

Per 1 persona

Miscelare il prodotto Gnocchi Menù con acqua fredda aromatizzata con le Erbe di Provenza, secondo le dosi e le modalità riportate sulla confezione. Con l'impasto ottenuto preparare gli gnocchetti di patate e cuocerli in abbondante acqua salata. Nel frattempo in una casseruola riscaldare sul fuoco la Crema ai formaggi. Quando gli gnocchetti saranno cotti saltarli nel condimento e servirli ben caldi.

Ultimare con una spolverata di Pepe colorato macinato grosso