

## GNOCCHI FANTASIA



**Chef:** Giovanni Pace

### Procedimento

Per 6 persone

Preparare gli gnocchi miscelando il prodotto Menù con acqua fredda, secondo le dosi indicate sulla confezione. Cuocere gli gnocchi preparati in abbondante acqua salata. Nel frattempo versare in una casseruola un poco di latte; aggiungere la Pomodorina e il pesto alla genovese (un cucchiaino di pesto per ogni tre cucchiaini di Pomodorina). Infine incorporare la panna da cucina. Scolare gli gnocchi e farli saltare nel condimento preparato, quindi mantecare con abbondante parmigiano grattugiato. Completare con qualche fogliolina di basilico fresco e servire subito.

### Ingredienti Menù

150 g. Pesto alla genovese - C3H

400 g. Pomodorina - CA1

500 g. Gnocchi - PD9

### Ingredienti

q.b. Basilico

q.b. Panna fresca

q.b. Latte

q.b. Parmigiano grattugiato

q.b. Sale