GNOCCHI FANTASIA



Ingredienti Menù

150 g. Pesto alla genovese - C3H

400 g. Pomodorina - CA1

500 g. Gnokki - PD9

Ingredienti

q.b. Basilio

q.b. Panna fresca

q.b. Latte

q.b. Parmigiano grattugiato

q.b. Sale

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 cucchiaio di pesto per ogni tre cucchiai 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.

© 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)