

• PASTA & RISI •

Gnocchi con salsa al Gorgonzola piccante



ricetta
facile



30 min.



primo piatto

Ingredienti

800 g gnocchi di patate
150 g Gorgonzola piccante
40 g burro

1 dl panna
20 g parmigiano grattugiato
sale qb

Preparazione

In un tegame fate sciogliere il burro, unitevi quindi la panna, il Gorgonzola tagliato a pezzetti e il parmigiano. Quindi completate aggiustando di sale.

Mescolate e continuate la cottura a fuoco basso, finché si sarà formata una crema.

Fate cuocere gli gnocchi in una pentola con abbondante acqua bollente leggermente salata. Scolateli con un mestolo forato man mano che vengono a galla, poi trasferiteli su un piatto da portata. Conditeli con la salsa preparata e serviteli.