

Gnocchi gratinati al Gorgonzola



ricetta
facile



30 min.



primo piatto

Ingredienti

750 g di gnocchi di patate
200 g di Gorgonzola dolce
200 g di fontina

150 ml di latte
formaggio grattugiato

Preparazione

Accendete il forno a 180°.

Tagliate a pezzetti il Gorgonzola e la fontina e fateli sciogliere in un pentolino insieme al latte, a fiamma bassa.

Cuocete gli gnocchi in abbondante acqua poco salata, scolateli e mescolateli con la salsa al Gorgonzola.

Versateli in una teglia da forno e spolverizzate con formaggio grattugiato.

Infornate per 15 minuti circa.