

# GNOCCHI AL GORGONZOLA



difficoltà: \*

tempo: 90'

## Ingredienti per 4 persone

Gnocchi Reire	gr 200
Acqua	gr 250
<b>Per il condimento:</b>	
Panna	gr 100
Gorgonzola	gr 120
Burro	gr 10
Un cucchiaio di prezzemolo tritato	

- ✿ Preparate l'impasto degli gnocchi come indicato a fianco.
- ✿ Formate con l'impasto dei lunghi bastoni, tagliateli in parti cilindriche, date loro la forma caratteristica con una forchetta o un utensile previsto per questo scopo.
- ✿ Fate restringere leggermente la panna in una casseruola, poi aggiungete il gorgonzola tagliato a pezzetti e il burro. Mescolate finché tutti gli ingredienti si saranno sciolti.
- ✿ Fate bollire dell'acqua salata e versate gli gnocchi. Quando galleggiano toglieteli dall'acqua. Condite gli gnocchi con la salsa al gorgonzola, spolveratevi sopra il prezzemolo tritato e servite in tavola.

## PREPARAZIONE

Unire un kg di prodotto a 1,250 litri di acqua fredda. mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare riposare per 2-3 minuti e introdurlo nella macchina formatrice degli gnocchi.

