

GNOCCHI

zafferano e taleggio



RICETTA ITALIA



autrice

Concettina Di Lodovico

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



preparazione
20 minuti



difficoltà
bassa



Stagionalità
autunno / inverno

2 buste **Gnocchi D'Annunziani**
80g **olio e.v.o.**
N.1 **scalogno**
1 bicchiere **latte**
150g **Taleggio** (o altro formaggio dolce)
qb **zafferano di Navelli**
qb **sale**

PREPARAZIONE DELLA SALSA

- ✓ Rosolare lo **scalogno**
- ✓ Aggiungere il **latte** ed il **formaggio** facendolo sciogliere
- ✓ Aggiungere lo **zafferano di Navelli**

PREPARAZIONE DELLA PASTA

- ✓ Lessare gli **gnocchi** per **2 minuti**
- ✓ Mantecarli per **1 minuto** nella salsa precedentemente preparata
- ✓ Se necessario aggiungere acqua di cottura
- ✓ Servire con un impolverata di **parmigiano**



MUGNAIA
ANTICO PASTIFICIO IN ELICE - ABRUZZO



INQUADRA IL QR CODE

e scopri tutte le ricette su www.mugnaia.net/ricette