

GNOCCHI

in salsa di noci



RICETTA ITALIA



autrice

Concettina Di Lodovico

INGREDIENTI PER 5 PERSONE



preparazione
30 minuti



difficoltà
bassa



Stagionalità
autunno / inverno

2 buste **Gnocchi D'Annunziani**
150g **olio e.v.o.**
50g **burro**
qb **formaggio fondente**
(philadelphia, taleggio o similari)
N.5 foglioline **salvia**
100g **panna da cucina**
150g **noci tritate**
qb **pepe, cipolla, prezzemolo**

PREPARAZIONE DELLA SALSA

- ✓ Soffriggere la **cipolla** tritata nell'**olio e.v.o.** e nel **burro**
- ✓ Aggiungere le **noci** e far mantecare il tutto per **1 minuto**
- ✓ Aggiungere il **formaggio**, la **panna**, la **salvia**, il **pepe** e due mestoli di acqua di cottura

PREPARAZIONE DELLA PASTA

- ✓ Lessare gli **gnocchi** per **2 minuti**
- ✓ Unire la salsa precedentemente preparata con gli gnocchi facendoli saltare in padella per **1 minuto**
- ✓ Guarnire il piatto con **prezzemolo** trito e scaglie di **parmigiano**



MUGNAIA

ANTICO PASTIFICIO IN ELICE - ABRUZZO



INQUADRA IL QR CODE

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