



БАБА

Ricetta



Gnocchi al asparagi & gorgonzola

Ingrédients pour 4 personnes :

800 g de gnocchi
250 g de gorgonzola crémeux doux
50 ml de panna
60 g de parmesan
1 noix de beurre
Sel, poivre, muscade
Un pot d'asperge primabio
Quelques noisettes du piémont Gala

- Dans une casserole à feu doux, faire fondre la crème, le beurre et le gorgonzola haché grossièrement. Assaisonner de sel, de poivre et si vous le souhaitez, de muscade.
- Faites chauffer une grande casserole d'eau salée pour cuire les gnocchi, une fois que les gnocchi remontent à la surface, ils sont prêts !
- Egouttez les gnocchi et ajoutez les à la crème de gorgonzola, saupoudrez de parmesan, ajoutez quelques pointes d'asperges verte Prima bio et le tour est joué !