



Gli gnocchi al gorgonzola sono un piatto semplice e veloce da preparare, ma gustoso da mangiare.

{loadposition articolista.robortajannetti}

Una ricetta di sicuro successo anche per i palati più esigenti.

La ricetta qui proposta è fatta con gli gnocchi: ma naturalmente si possono fare penne gorgonzola, spaghetti gorgonzola, o qualsiasi di pasta sia maggiormente gradita.

Gnocchi Gorgonzola: Ingredienti per 4 persone:

500 g gnocchi

250 g gorgonzola

4 cucchiaini di latte

1 cipolla

4 foglie di salvia

sale q.b.

pepe q.b.

Gnocchi Gorgonzola: preparazione

In un pentolino scaldare il gorgonzola a bagnomaria, ovvero mettendo una pentola grande con

acqua sul fuoco e ponendo sopra il pentolino con il gorgonzola e il latte.

Fare sciogliere il gorgonzola insieme al latte e, una volta lavate e tritate le foglie di salvia, aggiungere al composto.

In una padella capiente mettete a soffriggere la cipolla tritata finché non si imbiondisca.

In un'altra pentola mettere a bollire l'acqua per gli gnocchi e ricordarsi che per verificare se gli gnocchi siano cotti bisogna attendere che vadano a galla.

{loadposition correzione.igorscarabello}

A questo punto potete scolare i vostri gnocchi e metterli nella padella che, avrete riacceso, con la cipolla.

Versare il composto di gorgonzola e mantecare per qualche secondo.

I vostri gnocchi al gorgonzola sono pronti: non resta che servirli in tavola caldi.

Il risultato è davvero eccellente.

Si prestano bene per una cena intima, come per una cena con tante persone.

Si accompagnano bene con un vino rosso leggero, ad esempio un Sangiovese.

E' importante ricordarsi che gli gnocchi sono una portata abbastanza pesante: quindi si potrà servire un controno di verdure e un dolce.

Buon appetito!

Written by Robjana  modified by Manager_Igor Scarabel

{loadposition articolista.robortajannetti2}

La redazione di InformazionePura.it, pur facendo un grande controllo dei contenuti che pubblica, non si assume nessuna responsabilità in merito agli stessi. Infatti, è l'autore dello stesso articolo che si prende la piena responsabilità legale ed amministrativa dei contenuti pubblicati in esso (testo, foto, e vari).

gnocchi gorgonzola, gnocchi al gorgonzola, ingredienti, ricetta gnocchi gorgonzola