

Gnocchi con crema di formaggio e noci - Pasta



Difficoltà



Costo



Tempo di preparazione
10 min



Tempo di cottura
5 min



Calorie a porzione
700 kcal



Ingredienti

**DOSI PER
4 porzioni**

800 g di Gnocchi di patate pronti

200 g di Taleggio

80 g di Parmigiano grattugiato

120 ml di Panna da cucina

80 g di Gherigli di noce

Sale

Preparazione

- Private il taleggio della crosta e riducetelo a dadini, poi trasferitelo in una casseruola.
- Unite la panna e fate sciogliere a fiamma bassissima, mescolando di tanto in tanto.
- Aggiungete alla fine il parmigiano e amalgamate.
- Mettete al fuoco una pentola con abbondante acqua, fatela bollire, salatela leggermente e calate gli gnocchi.
- Quando gli gnocchi vengono a galla prelevateli con una schiumarola, versateli nei piatti e irrorateli con la crema ai formaggi.
- Cospargete con i gherigli di noce tritati grossolanamente e servite.