Gnocchetti del molino scotti

Pour 4/5 personnes :

Cuire dans de l'eau salée 500gr de gnocchetti

Pendant ce temps, couper des gros dés de gorgonzola e faite fondre à feu doux avec 200ml de crème fraiche, mélanger délicatement jusqu'à obtenir une sauce crémeuse.

Egoutter les gnocchetti et ajouter la sauce au gorgonzola.

Buon apetito.

Gnocchetti del molino scotti

Pour 4/5 personnes :

Cuire dans de l'eau salée 500gr de gnocchetti

Pendant ce temps, couper des gros dés de gorgonzola e faite fondre à feu doux avec 200ml de crème fraiche, mélanger délicatement jusqu'à obtenir une sauce crémeuse.

Egoutter les gnocchetti et ajouter la sauce au gorgonzola.

Buon apetito.