

Gnocchi di patate con crema di parmigiano e tartufo *(Primi piatti asciutti)*



Preparazione

Rosolare brevemente lo scalogno nel burro. Aggiungere la panna e il parmigiano. Mescolare bene sino ad ottenere una crema omogenea. Regolare di sale e pepe e spegnere. Cuocere gli gnocchi di patate sino a quando non verranno a galla. Scolare, saltarli nella crema di formaggio e completare con alcune fettine di tartufo. Servire caldo.

Consigli

Se la crema di formaggio dovesse addensarsi troppo, aggiungete un mestolo di acqua di cottura degli gnocchi.

Curiosità

Anche se si sente spesso parlare di cani da tartufo, sono i maiali i migliori cacciatori di questo tubero.

Informazioni

Preparazione 20 minuti

Cottura 10 minuti

Dosi per 3 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%
utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Gnocchi 600 grammi

Panna da cucina 250 millilitri

Parmigiano 60 grammi

Scalogni

Burro 30 grammi

Sale

Pepe

Tartufo