



### **Primo piatto rapido e raffinato**

#### **Ingredienti:**

600 gr di gnocchi di patate  
200 ml di panna da cucina  
150 gr di gorgonzola dolce  
50 gr di burro  
3 cucchiaini di parmigiano grattugiato  
Sale e pepe.

#### **Preparazione:**

Portate ad ebollizione una pentola d'acqua salata dove verranno cotti gli gnocchi.  
Nel frattempo, in un tegame antiaderente abbastanza capiente fate sciogliere il burro assieme

## **Gnocchi al gorgonzola**

Giovedì 10 Giugno 2010 17:26 - Ultimo aggiornamento Giovedì 26 Febbraio 2015 08:50

---

al gorgonzola a fiamma bassa: non deve bollire.

Aggiungete la panna e il pepe e amalgamate bene il tutto.

Cuocete gli gnocchi e scolateli quando saliranno in superficie.

Toglieteli con un mesto perforato e metteteli direttamente nel tegame con il condimento preparato.

Fateli insaporire per pochi istanti, cospargete di parmigiano e servite.

Ricetta offerta da: *vivapalermo.net*