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 cucchiai 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

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*