

PREPARIAMO INSIEME PIATTI PRELIBATI PER PALATI RAFFINATI

Gnocchi 4 formaggi

Ingredienti:

600 gr di gnocchi di patate
80 gr di formaggio taleggio
80 gr di formaggio provola
80 di emmental
latte



Preparazione:

Per la salsa:

mettere il latte a riscaldare a fiamma molto bassa. Quando il latte sarà tiepido unire i formaggi tagliati a cubetti e girare con una forchetta fino a quando non cominceranno a fondere.

Intanto in portare a bollore, in una pentola di grandi dimensioni, abbondante acqua salata nella quale dovranno essere cotti gli gnocchi per 2/3 minuti, girandoli continuamente facendo attenzione che non si attacchino. A cottura ultimata, scolarli e metterli nella padella con la crema di formaggio amalgamando bene con un cucchiaio.