

Gnocchi al gorgonzola

Scritto da Cristina Bruno

Mercoledì 10 Ottobre 2012 08:29 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 10 Ottobre 2012 08:36

Gnocchi al gorgonzola

Per una ricetta gustosa non servono sempre ingredienti strani e nemmeno preparazioni complicate. Un esempio sono gli gnocchi al gorgonzola dove il condimento è dato solamente dal formaggio caldo fuso. L'ideale sarebbe preparare gli gnocchi in casa ma in mancanza di tempo ce ne sono di accettabili preconfezionati al supermercato o freschi nei panifici.



Dosi per quattro persone: 1 kg di gnocchi di patate, 400 gr di gorgonzola.

Tagliare il gorgonzola a cubetti e scaldarlo in una padella fino a che assume una consistenza cremosa. Nel frattempo cuocere gli gnocchi in acqua bollente salata. Appena cotti scolarli e versarli nella padella con il formaggio. Mescolare bene eventualmente riscaldando il tutto per un minuto in modo che il gorgonzola sia ben sciolto. Servire caldi.