

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Gnocchi con fonduta di formaggi

Strawberry · Monday, August 6th, 2012

Ingredienti:(4 persone)

- 400gr gnocchi
- 100gr fontina
- un decilitro latte
- 50gr burro
- 150gr mozzarella
- 2 cucchiaini di panna
- 2 tuorli di uova
- 2 cucchiaini di cherry
- uno spicchio di aglio
- sale pepe

Preparazione:

In un tegame, disponete la mozzarella e la fontina fatta a dadini, aggiungete l'aglio schiacciato, il latte e lasciate insaporire per circa un'ora, togliete l'aglio, cuocete a bagnomaria i formaggi, mescolando sempre, unite il burro, il cherry e la panna, continuando a mescolare fino ad ottenere una crema omogenea, a questo punto aggiungete il pepe e i tuorli di uova, mescolate con un cucchiaino di legno e continuate la cottura per 3 minuti. Cuocete gli gnocchi in acqua salata, come tornano a galla, scolateli e conditeli con la fonduta di formaggio ottenuta.

This entry was posted on Monday, August 6th, 2012 at 7:15 pm and is filed under [Piatti](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.