

PRIMI PIATTI

# Gnocchi al gorgonzola

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

200 g di gnocchi  
burro  
150 g di gorgonzola dolce o piccante (come preferite)  
sale e panna da cucina.

## PREPARAZIONE

- 1 Intanto che fate bollire l'acqua salata dove butterete gli gnocchi che dovranno essere scolati appena galleggiano, fate sciogliere in un tegamino un pò di burro, aggiungete il gorgonzola dolce o piccante (come preferite) a pezzetti e quando è quasi sciolto versate una piccola quantità di panna da cucina. Lasciate amalgamare il tutto e dopo aver scolato gli gnocchi, condite