PRIMI PIATTI

Gnocchi ai 4 formaggi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 10 min COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

Gli **gnocchi ai 4 formaggi** sono un primo piatto ideale per te che ami i **sapori intensi** e le **consistenze morbide**. Si tratta di una **ricetta facile e veloce**, che richiede **pochi ingredienti** e che **puoi personalizzare** a seconda dei tuoi gusti, e poi, diciamoci la verità, chi non ama un buon primo piatto di gnocchi?

Potresti considerare questo piatto come una **ricetta svuotafrigo**, ma ti suggerisco di non fare questo errore, infatti spesso usando il **formaggio** sbagliato il rischio di rovinare **la riuscita del piatto** è molto alta. **In fondo alla ricetta** troverai a tal proposito un capitolo con delle **raccomandazioni**, ti

consiglio di leggerle **prima di iniziare a cucinare**.

Segui **la nostra ricetta con passo passo fotografico** per portare in tavola degli **gnocchi ai 4 formaggi perfetti** e cremosi al punto giusto!

Leggi anche queste ricette che potrebbero piacerti:

Gnocchi al pesto di zucchine
Gnocchi di patate viola
Gnocchi di pane con cozze e pomodorini
Gnocchi zucchine e gamberi

INGREDIENTI

GNOCCHI DI PATATE 600 gr

PANNA FRESCA 200 ml

GORGONZOLA 60 gr

TALEGGIO 60 gr

EMMENTAL 60 gr

SCAMORZA 60 gr

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1. Per la nostra versione degli **gnocchi ai 4 formaggi**, abbiamo usato **gli gnocchi già pronti** per velocizzare la preparazione, ma questo non toglie che la stessa ricetta puoi farla usando degli gnocchi di patate fatti con le tue mani.

   Dopo aver eliminato l'eventuale crosta, taglia a pezzetti il gorgonzola. Fai lo stesso con il taleggio dopo averlo privato della buccia. Taglia a cubetti l'emmental e la scamorza bianca, infine metti tutti i formaggi in un piatto.

2 Riempi una pentola capiente di abbondante acqua e portala a bollore, ti servirà per per cuocere gli gnocchi.

Mentre aspetti che l'acqua raggiunga il bollore, occupati della salsa ai quattro formaggi: in una casseruola metti la panna fresca liquida e metti sul fuoco, fai scaldare, quando arriva al limite del bollore, aggiungi tutti i formaggi precedentemente tagliati. Continua a cuocere ancora 5 minuti, a fuoco basso, fino a quando non si saranno sciolti completamente.

3 Quando l'acqua per la cottura degli gnocchi sarà arrivata a bollore, buttaci un pugni di sale grosso e lessa gli gnocchi. Saranno pronti quando verranno a galla. Scolali subito, man

mano che affiorano e mettili nella casseruola con i formaggi. Mescola molto delicatamente per non romperli. Metti gli gnocchi conditi nei piatti e porta in tavola con una buona spolverata di pepe.

Consiglio

Ecco alcuni trucchi che ti aiuteranno a ottenere un **buon risultato** con **la ricetta degli gnocchi ai 4 formaggi**:

Scelta degli gnocchi: se hai tempo e voglia di fare tutto da zero, puoi preparare gli gnocchi freschi in casa. Altrimenti, se preferisci risparmiare tempo, puoi optare per quelli confezionati di buona qualità. Assicurati di cuocerli seguendo attentamente le istruzioni sulla confezione. Ad ogni modo, gli gnocchi vanno sempre tolti dall'acqua di cottura man mano che affiorano, non aspettare che emergano tutti perché i primi immancabilmente si scuoceranno.
La giusta combinazione di formaggi: La selezione dei formaggi è fondamentale per ottenere un sapore equilibrato e cremoso. Il gorgonzola darà un gusto intenso, il taleggio donerà una consistenza morbida, l'emmental e la scamorza daranno il tocco cremoso e la giusta nota salata.
Salsa cremosa: Per ottenere una salsa ai formaggi perfettamente cremosa, è importante mescolare continuamente durante la cottura, in modo che i formaggi si fondano completamente e non si

formino grumi. Regola la consistenza della salsa aggiungendo altra panna fresca, se necessario.
Equilibrio dei sapori: Assaggia la salsa durante la preparazione e regola la quantità di sale e pepe secondo i tuoi gusti. Ricorda che il gorgonzola è naturalmente saporito, quindi evita di esagerare con il sale, ad esempio noi non lo abbiamo messo.
Mantenere la temperatura: Servi gli gnocchi ai 4 formaggi immediatamente dopo averli preparati, in modo da gustarli caldi e filanti. La temperatura gioca un ruolo fondamentale nella consistenza della salsa, quindi cerca di evitare che si raffreddi troppo prima di servire.
Presentazione: Per dare un tocco di colore e freschezza al piatto, potresti guarnire gli gnocchi con prezzemolo fresco tritato prima di servire. Questo conferirà un aspetto invitante e aggiungerà una nota di colore al piatto.

Seguendo questi semplici consigli, sarai in grado di preparare degli **gnocchi ai 4 formaggi** che faranno innamorare i tuoi ospiti e ti regaleranno un'**esperienza culinaria indimenticabile**. Sii pronto a goderti ogni boccone di questa deliziosa prelibatezza!