

PRIMI PIATTI

# Gnocchetti ai quattro formaggi

di: *cameron*

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

gnocchetti  
gorgonzola  
pecorino fresco  
latteria o asiago  
parmigiano  
poco olio  
acqua.

## PREPARAZIONE

- 1 Mettere poco olio in una teglia bassa con gli gnocchetti e mezzo bicchiere abbondante di acqua, coprire e lasciar consumare l'acqua ma non del tutto.



2 Tagliare tutti i formaggi a piccoli dadini e grattugiare il parmigiano.

Quando c'è ancora un pò d'acqua nella pentola, aggiungere i formaggi, coprire e lasciare che si sciogla tutto, mescolare delicatamente.



**3** Eccoli, pronti in pochi minuti.

