

PRIMI PIATTI

# Gnocchi ai 4 formaggi

di: *Nancy90*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *10 min*    COTTURA: *25 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

500 g di gnocchi di patate  
200 g di fontina  
200 g di emmenthal  
200 g di gorgonzola  
300 ml di besciamella  
100 g di parmigiano grattugiato  
50 g di burro  
1 cucchiaio di olio extravergine di oliva  
1 cipolla  
sale.

## PREPARAZIONE

1 In una padella mettete il burro e fatelo sciogliere, aggiungete l'olio e fate scaldare, aggiungete la cipolla tritata finemente e fate soffriggere.

Aggiungete l'emmenthal e fatelo sciogliere, aggiungete la fontina, il gorgonzola e 3 cucchiaini di besciamella, aggiustate di sale, coprite e lasciate cuocere per 10-15 minuti.

Nel frattempo cuocete gli gnocchi e scolateli al dente nella padella con i formaggi, aggiungete il resto della besciamella e mescolare bene, spolverizzate di parmigiano e servire.

