

PRIMI PIATTI

# Gnocchi al formaggio fresco

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

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



## INGREDIENTI

gnocchi di semola

formaggio fresco

## PREPARAZIONE

- 1 Cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata. Sbriciolare il formaggio fresco acido in una casseruola e farlo fondere con qualche cucchiaino d'acqua e un pizzico di sale. Scolare gli gnocchi, versarli sul formaggio, rimestarli con un cucchiaino di legno e lasciarli un po' riposare prima di consumarli.

Ricetta fornita dall'EPT di Nuoro

## NOTE