

# Gnocchi al gorgonzola

Gli **gnocchi al gorgonzola** sono gustosi gnocchetti di patate conditi con una crema di gorgonzola aromatizzato con foglie di salvia e noce moscata. Completati con Parmigiano Reggiano grattugiato o a scaglie sono un piatto ricco e completo.

Per la preparazione degli **gnocchi al gorgonzola** sono ottimi gli gnocchi fatti in casa, ma si possono utilizzare anche quelli acquistati già pronti, purchè di ottima qualità e preparati con pochi semplici ingredienti.

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **450Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **30 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 1 scalogno
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 50 ml di Brodo vegetale
- 80 g di Gorgonzola dolce
- 2 foglie di salvia
- 1 cucchiaio di latte
- Noce moscata
- 400 g di Gnocchi di patate
- Sale
- Parmigiano Reggiano grattugiato

## PREPARAZIONE

- Pelare lo scalogno e tritarlo molto molto finemente, perchè una volta appassito non deve sentirsi sotto i denti.
- Mettere in una padella l'olio, lo scalogno, portare sul fuoco e farlo appassire a fiamma media. Aggiungere un paio di cucchiai di brodo e stufare per 4-5 minuti.
- Aggiungere il gorgonzola ridotto a cubetti, le foglie di salvia lavate e spezzettate grossolanamente, un cucchiaio di latte e far sciogliere a fuoco lento. Una volta ottenuta una crema, spegnere il fuoco ed unire una grattugiata di noce moscata. Tenere coperto.
- Lessare gli gnocchi in abbondante acqua salata e, quando vengono a galla, ritirarli con una ramina forata direttamente nella padella del condimento a fuoco acceso.
- Saltare gli gnocchi scolati a fiamma vivace nella padella del condimento per qualche minuto, girando delicatamente per non romperli.
- Servire accompagnato da Parmigiano Reggiano grattugiato o a scaglie.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

### I consigli di Barbara

Gli **gnocchi al gorgonzola** si possono anche gratinare. Imburrare una pirofila, mettervi gli gnocchi, coprirli con Parmigiano Reggiano grattugiato e infornarli sotto il grill. Così preparati gli gnocchi si possono conservare in frigo un giorno ed essere gratinati solo al momento di essere serviti.

La versione pronta per essere gratinata può anche essere **congelata**. Si conserva così per 3 mesi circa. Al momento di consumarla metterla nel frigorifero la sera prima e scaldarla al momento di mangiarla nel forno come descritto in precedenza.



### VARIANTE VEGETARIANA

Utilizza un formaggio da grattugia vegetariano al posto del Parmigiano Reggiano.