

Gnocchi al Taleggio

Gli **gnocchi al Taleggio** sono un primo piatto a base di gnocchi e formaggio molto goloso e nutriente, adatto per un pranzo speciale o per le tavole delle feste.

Gli **gnocchi al Taleggio** si possono anche mettere in una pirofila unta di burro, cospargere con il Parmigiano e gratinare, per ottenere così un piatto ancora più invitante e goloso. Con questa variante è possibile prepararlo con un po' di anticipo e gratinarlo soltanto all'ultimo momento.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **460Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **30 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 100 g di Taleggio
- 2 foglie di salvia
- 1 cucchiaio di latte
- Noce moscata
- 400 g di Gnocchi di patate
- Sale
- 20 g di Parmigiano Reggiano

PREPARAZIONE

- Mettere in una padella antiaderente il Taleggio ridotto a cubetti, le foglie di salvia lavate e spezzettate grossolanamente, il latte e far sciogliere a fuoco molto basso.
- Una volta ottenuta una crema, spegnere il fuoco e unire una grattugiata di noce moscata. Coprire.
- 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.
- Mescolare gli gnocchi scolati a fiamma vivace nella padella del condimento per qualche minuto, girando delicatamente per non romperli.
- Servire immediatamente con Parmigiano Reggiano grattugiato.

STAGIONE

Gennaio, febbraio, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

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

I consigli di Barbara

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 solo formaggi prodotti con caglio vegetale.