



## Gnocchi al gorgonzola

### **Ingredienti**

1 kg di gnocchi

Ingredienti per il sugo:

80 g di burro

100 g di gorgonzola dolce

100 ml di panna da cucina

1 tazzina (da caffè) di latte

Una ricetta facile da fare anche una sera d'estate se ci sono ospiti.

Mescolate insieme tutti gli ingredienti del sugo avendo cura di stemperare bene il gorgonzola e fate cuocere 10 minuti a fuoco moderato, finché non diventa una crema liscia. Cuocete gli gnocchi in acqua salata e quando salgano a galla, conditeli con il sughetto. Se il gorgonzola non vi piace, non abbiate timore, cotto così acquista un sapore delicato.

Ricetta di **ZIADIANA**