

Gnocchi al radicchio, noci e gorgonzola



Ingredienti:

500 g gnocchi freschi

100 g radicchio

50 g noci

100 g gorgonzola dolce

20 g burro

sale, pepe

Mettete nella pentola il burro ed il radicchio tagliato listarelle.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello medio a fiamma alta 5 minuti. Mescolate a metà cottura. Aggiungete 450 ml d'acqua fredda e sale.



Coprite e portate a ebollizione. Abbassate la fiamma e aggiungete gli gnocchi.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma alta per 3 minuti (in questo caso il tempo di cottura degli gnocchi è di 2 minuti). Spegnete il fuoco e aggiungete le noci tritate grossolanamente, pepe e la gorgonzola a pezzi.



Lasciate coperto 2 minuti e poi mescolate e servite.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.