

Gnocchi gorgonzola e speck



Ingredienti:

250 g gnocchi freschi

100 g gorgonzola

100 g speck

20 g burro

pepe

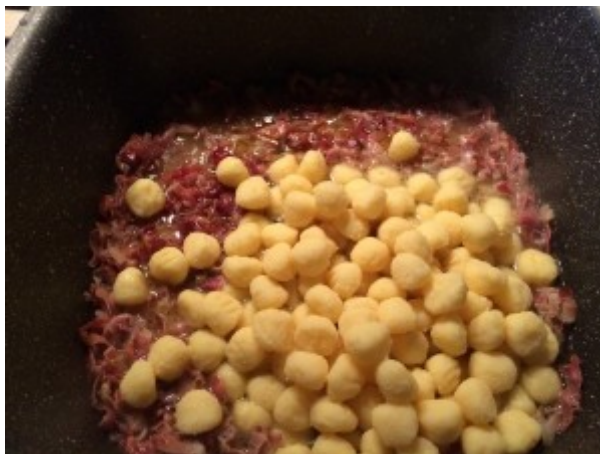
Mettete nella pentola 1 cucchiaino d'olio di oliva, il burro e lo speck tagliato molto fine.



Coprite con Magic Cooker e mettete la pentola sul fornello grande a fiamma alta 1 minuto. Aggiungete 250 ml d'acqua fredda e pepe.



Coprite e usate fiamma alta finché riprende il bollore. Aggiungete gli gnocchi.



Mescolate, coprite e continuate a fiamma alta 30 secondi, poi a fiamma bassa per il tempo di cottura dei gnocchi. Spegnete il fuoco e aggiungete la gorgonzola a pezzettini.



Mescolate velocemente poi lasciate coperto 2 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.