GNOCCHI DI PANE AL CAVOLO VIOLA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 300g pane bianco senza crosta
- 80g Salsa Viola di Cavolo Cappuccio
- 200g Crem-A-Poche “al Gorgonzola DOP”
- 60g Gallinacci Trifolati Piccoli
- 4 Peperoni Cruschi
- 50g burro
- 1 uovo
- q.b. Salvia - Liofilizzata
- q.b. latte
- q.b. farina bianca 00

PROCEDIMENTO

- Ammollare il pane bianco tagliato a cubetti con poco latte e la salsa di cavolo viola, aggiungere l’uovo e la farina necessaria per raggiungere la densità desiderata.
- Formare delle sfere di circa tre centimetri e cuocere in abbondante acqua salata, scolare e condire con il burro, la salvia e i gallinacci.
- Servire in un piatto piano con la crema di gorgonzola ben calda sulla base e guarnire con i peperoni cruschi sbriciolati.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Salsa Viola di Cavolo Cappuccio



Crem-A-Poche “al Gorgonzola DOP”



Gallinacci Trifolati Piccoli



Peperoni Cruschi



Salvia - Liofilizzata