



gnocchi z sosem z gorgonzoli

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Ser gorgonzolę kruszymy na mniejsze kawałki i przekładamy do garnka. Dodajemy śmietanę i tarty ser parmigiano reggiano. Całość podgrzewamy, aż ser się rozpuści, a składniki dokładnie połączą. Do sosu dodajemy gnocchi i całość podgrzewamy razem, aż sos lekko zgęstnieje. Przyprawiamy do smaku solą i pieprzem.

składniki

500 g gnocchi

50 g gorgonzoli

4 łyżki śmietany 30%

3 łyżki startego sera parmigiano reggiano

sól

pieprz

świeża bazylia do dekoracji