

Gnocchi de pommes de terre à la crème de parmesan et à la truffe

(Plats principaux à base de pâtes et de riz)



Préparation

Faire revenir les échalotes à la poêle dans un peu de beurre pendant quelques minutes. Ajouter la crème et le parmesan. Bien mélanger jusqu'à obtenir une sauce homogène. Rectifier l'assaisonnement de sel et de poivre puis retirer du feu. Faire cuire les gnocchi de pommes de terre dans de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Les égoutter, les faire sauter dans la crème de parmesan et terminer avec quelques petites tranches de truffe. Servir chaud.

Conseils

Si la crème de parmesan devient trop épaisse, ajoutez-y une louche d'eau de cuisson des gnocchi.

Anecdotes

Vous avez peut-être entendu parler des « chiens truffiers », mais en réalité les meilleurs chasseurs de truffes sont les cochons.

Information

Préparation 20 minutes

Temps total 10 minutes

Pour X Pour 3 personnes

Niveau de difficulté Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingrédients

Gnocchi 600 grammes

Crème fraîche 250 millilitres

Parmesan 60 grammes

Échalotes

Beurre 30 grammes

Sel

Poivre

Truffe