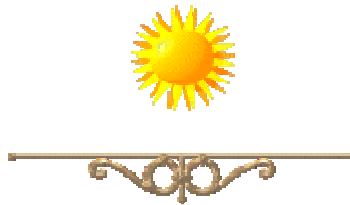


Fiche recette 119

Gnocchis aux trois Fromages.

(Plat végétarien). Préparation : 10 minutes - Cuisson : 25 minutes



Ingrédients pour 4 personnes.

500 g de Gnocchis, 100 g de Mozzarella, 100 g de Gorgonzola, 100 g de Parmesan râpé, 10 cl de crème fraîche, du sel et du poivre. Vous pouvez essayer de faire la sauce avec des fromages analogues mais ce sera certainement moins bon.

Réalisation.

Cuire les gnocchis dans de l'eau bouillante salée, le temps indiqué. Pendant ce temps, préparer la sauce. Attention, c'est elle qui fait toute la valeur du plat. Porter doucement la crème à ébullition dans une casserole moyenne, puis ajouter successivement les fromages. Laisser bien fondre le mélange en remuant fréquemment. Le mélange doit devenir bien onctueux et homogène. Saler et poivrer en goûtant. Sortir les gnocchis de l'eau, les égoutter soigneusement et les disposer rapidement dans un plat. Couvrir généreusement de la sauce aux trois fromages, et servir bien chaud en présentant le reste de la sauce dans un ravier.