



## GNOCCHI PARIGINI

### Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di Gnocchi SPIGA D'ORO
- 100 gr. di parmigiano grattugiato
- 100 gr. di panna
- 3 bicchieri di latte
- 50 gr. di burro
- Sale q.b.

Buttate gli gnocchi in abbondante acqua bollente salata e fate cuocere per non più di un minuto, togliendoli subito con una schiumarola. Poneteli in una pirofila imburrata. Preparate ora la salsa "mornay" nel modo seguente: ponete in una casseruola 50 gr. di burro, fatelo fondere; incorporatevi 2 cucchiaini di farina e continuate a mescolare con un mestolo di legno finché comincerà a dorarsi: diluite quindi il composto con il latte, unite un pizzico di sale e mescolate sempre, lasciando addensare la salsa. Toglietela dal fuoco e incorporatevi la panna liquida sempre mescolando bene. Ricoprite gli Gnocchi con questa salsa e spolverizzate con parmigiano grattugiato, infiocchettate di burro e passate in forno il recipiente per 20 minuti.