

PRIMI PIATTI

Gnocchetti verdi, crema di Taleggio Cademartori, Fagiolini e Noci

Difficoltà 

Tempo richiesto  40 min

Ingredienti (per 4 persone)

Gnocchetti verdi

300 gr

Taleggio Cademartori

200 gr

Panna fresca

150 ml

Fagiolini

100 gr

Noci

12

Sale

Q.b

Pepe

Q.b

Descrizione

In una casseruola fate sciogliere il taleggio Cademartori tagliato a tocchetti nella panna, mescolate e fate addensare leggermente, aggiustate di sale.

Lessate i fagiolini in acqua abbondante e salata, scolateli e metteteli da parte. Tritate grossolanamente metà delle noci. Fate cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata, scolateli, uniteli alla crema di taleggio, i fagiolini e le noci tritate. Servite guarnendo con i gherigli di noci messi da parte e una macinata di pepe bianco.