

# GNOCCHI AL GORGONZOLA

Ingredienti per 6 persone:

- 650 g di pasta tipo gnocchi di patate,
- 200 g di formaggio gorgonzola dolce,
- 30 cl di besciamella,
- 1 bustina di zafferano,
- 60 g di gherigli di noci,
- abbondante burro,
- 3 cucchiaini di formaggio grana grattugiato,
- 1 grattata di noce moscata,
- sale.

Scaldare la besciamella a fuoco basso e stemperarvi lo zafferano.

Unire il gorgonzola tagliato a dadini, abbondante burro e 3 cucchiaini di grana.

Mescolare fino ad ottenere una crema senza grumi poi aggiungere una grattata di noce moscata e i gherigli tritati.

Lessare gli gnocchi in abbondante acqua salata, scolarli con una schiumarola man mano che vengono a galla e versarli in una zuppiera.

Condirli con la salsa e servire.