

GNOCCHI CON FONTINA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 750 g di pasta tipo gnocchi di patate,
- 150 g di formaggio fontina,
- 5 cucchiaini di panna,
- 4 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- burro,
- sale.

Cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata, man mano che vengono a galla scolarli e metterli in una pirofila da forno imburrata.

Cospargerli con il parmigiano, versare la panna, coprire con la fontina tagliata a fettine sottili e infornare per circa 5 minuti.

Servire caldissimi.