

GNOCCHI CON FONTINA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di gnocchi di patate,
- 120 g di formaggio fontina a fettine,
- 5 cucchiaini di panna,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- burro,
- sale.

Ungere di burro una teglia e accendere il forno al massimo.

Lessare gli gnocchi in abbondante acqua salata e ritirarli con la schiumarola man mano che vengono a galla.

Metterli nella teglia.

Cospargerli con il parmigiano, poi unire la panna e coprire con la fontina tagliata a fettine.

Passare in forno finché la fontina è fusa e servire gli gnocchi ben caldi.