



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

4 PEYNİRLİ GNOCCHI

400 gr De Cecco Gnocchi
50 gr gorgonzola (alternatif olarak Danish Blue) peynir
50 gr mozzarella
50 gr fontal (fontina) peyniri
100 gr grana padano
600 cl şekerli krema
200 gr süt
30 gr tereyağı
Tuz
Karabiber

Büyük bir tencerede su kaynatın.

Bu tencerenin üstüne daha ufak bir tencereyi kaynayan suya değmeyecek şekilde yerleştirin.

Krema ve sütü üstteki ufak tencereye koyup yerleştirin ve 10 dakika kaynatın.

Üste çıkan yağı alın ve kaynama sırasında karıştırmayın.

Ayrı bir tencereye krema, gorgonzola, mozzarella ve fontal peynirlerini koyun. Peynirler eriyinceye kadar orta harlı ateş üzerinde karıştırın.

Gnocchi pişirmek için ayrı bir tencerede 2 litre su kaynatın ve içine 1 tatlı kaşığı tuz atın.

Gnocchileri de bu suya ekledikten sonra 4-5 dakika pişirin.

Gnocchiler suyun üzerine çıktığında pişmiş demektir.

Gnocchileri süzdükten sonra sosla ilave edin.

Sosunu çektiirdikten sonra parmesan peyniri ilave ederek servis yapın.

