



## Gnocchi gratinati con salsa ai funghi

### Ingredienti

- 2 confezioni di Sugo Fresco ai Funghi
- 500 g di Gnocchi di patate
- 150 Parmigiano grattugiato
- 4 Funghi champignon
- Sale q.b.

### Preparazione

1. Fate cuocere gli gnocchi in acqua bollente salata. Quando verranno a galla conditeli con la salsa ai funghi e trasferiteli in cocottine, precedentemente imburrate. Spolverizzate il tutto con il parmigiano e una fetta di champignon per porzione, per decorare. Passate in forno a 200° per 10 minuti e servite.

### Informazioni nutrizionali

carboidrati  
Energia  
grassi  
Fibra  
Proteine  
Grassi saturi  
Sodio  
zuccheri

🕒 20

👤 4 4 persone