



Gnocchi gratinati con salsa ai funghi

Primi

🕒 20m

👤 4



Ingredienti

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

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 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.

