



## GNOCCHI DI PATATE IN CREMA DI ASPARAGI AL TARTUFO

Ingredienti per 5 persone

- GNOCCHI DI PATATE.....1 kg
- PANNA DA CUCINA.....100ml
- CREMA DI ASPARAGI.....90gr
- LATTE.....10ml
- PARMIGIANO REGGIANO.....qb
- OLIO EXTRAVERGINE OLIVA....qb

Mentre lessate gli GNOCCHI DI PATATE, mettere la CREMA DI ASPARAGI in una padella con la PANNA DA CUCINA e il LATTE scaldando a fuoco bassissimo. Appena gli ingredienti diventano omogenei, spengere il fornello.

Appena gli gnocchi sono cotti (meglio più al dente), scolateli e versateli in padella. Accendete il fornello a fuoco vivo e fate amalgamare bene gli gnocchi con la crema che avete fatto. Per circa 3 minuti girate il composto in modo da fare in modo che tutti gli gnocchi si insaporiscano con la crema.

Spadellare caldi e servire nei piatti condendo con OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA e abbondante PARMIGIANO REGGIANO.

*Buon appetito dal tuo tartufaio di fiducia*