

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



# Gnocchi ripieni

CON POMODORO E MOZZARELLA

GNOCCHI RIPIENI CON POMODORO E MOZZARELLA *con* POMODORINI, GAMBERETTI, PESTO DI BASILICO e NEPETELLA

**660 g di Gnocchi ripieni con pomodoro e mozzarella**  
**300 g di pomodorini maturi**  
**500 g di gamberetti**  
**80 g di pesto**  
**30 g di nepetella**  
**50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato**  
**1 spicchio di aglio**  
**olio extravergine di oliva**  
**sale, pepe**

Chef Felice Vernacchio / Ass. Cuochi di Benevento

In una padella aggiungete l'olio e lo spicchio di aglio, che precedentemente avrete tritato. Aggiungete quindi i pomodorini, che a parte avrete lavato e tagliato a metà, e 15 g di nepetella. Regolate di sale e pepe, mettete il coperchio e fate cuocere per 5 minuti. Aggiungete poi i gamberetti e cuocete per altri 5 minuti a fuoco vivace. Terminati i 5 minuti, separate i gamberetti dalla salsa, sgusciateli e conservateli a parte. Passate invece la salsa al passaverdura.

Rimettete quindi la salsa nella padella e aggiungete i gamberetti sgusciati.

Cuocete gli Gnocchi ripieni con pomodoro e mozzarella in abbondante acqua bollente salata, saltateli in padella con il condimento ottenuto. Aggiungete il Parmigiano Reggiano grattugiato, facendo mantecare il tutto per 1 minuto.

Servite guarnendo con striature di pesto e la restante nepetella.

Per la cottura della pasta utilizzare 1 l di acqua ogni 100 g di prodotto

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



# Gnocchi ripieni

CON POMODORO E MOZZARELLA

GNOCCHI RIPIENI CON POMODORO E MOZZARELLA *al* PESTO DI RUCOLA *e* PATATE *allo* ZAFFERANO

**660 g di Gnocchi ripieni con pomodoro  
e mozzarella**  
**2 patate medie**  
**zafferano**  
**100 g di pinoli tostati**  
**Per il pesto di rucola e basilico:**  
**100 g di rucola**  
**100 g di olio extravergine di oliva**  
**5 g di aglio**  
**50 g di pinoli**  
**30 g di pecorino grattugiato**  
**20 g di basilico**

Per preparare il pesto di rucola e basilico, mettere nel mixer tutti gli ingredienti elencati per la realizzazione del pesto. Un'accortezza: aggiungete il ghiaccio per mantenere più verde il composto.

A parte pelate e tagliate le patate a bastoncini nel senso della loro lunghezza. Quindi sbollentatele in acqua e zafferano; raffreddatele poi velocemente in acqua fredda.

Cuocete gli Gnocchi ripieni con pomodoro e mozzarella, colateli e saltateli in una padella con il pesto ottenuto e le patate a bastoncino.

Servite infine con una manciata di pinoli tostati.

Lady Chef Alessandra Baruzzi / Ass. Cuochi di Ravenna

Per la cottura della pasta utilizzare 1 l di acqua ogni 100 g di prodotto



INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

GNOCCHI RIPIENI  
CON POMODORO E MOZZARELLA  
Tempo di cottura: 1 minuto  
da che l'acqua riprende il bollore.  
Resa dopo la cottura: 6%  
Porzioni per cartone (6 kg): 36

SUGGERIMENTI E CONSIGLI  
Per un risultato ancora più cremoso, invece di cuocerli in acqua, gli gnocchi ripieni si possono cuocere direttamente in padella in 5-6 minuti con l'aggiunta di un po' di burro e di acqua, fino a ricoprirli completamente. Provarli semplicemente conditi con un olio al basilico.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



# Gnocchi ripieni

CON POMODORO E MOZZARELLA

COCETTI *di* GNOCCHI RIPIENI CON POMODORO E MOZZARELLA *alle* SCAGLIE *di* TARTUFO UMBRO

**660 g di Gnocchi ripieni con pomodoro  
e mozzarella**  
**200 ml di panna da cucina**  
**150 g di polpa di pomodoro**  
**1 mazzetto di erbe (timo, basilico)**  
**60 g di tartufo umbro in scaglie**  
**60 g di Parmigiano Reggiano grattugiato**  
**150 g di formaggio al tartufo**  
**150 g di olio extravergine di oliva**  
**sale**

Chef Luciana Scimmi /  
Ass. Cuochi Umbri

Preparate il sugo di pomodoro con olio, sale e il mazzetto di erbe.  
Cuocete gli Gnocchi ripieni con pomodoro e mozzarella in abbondante acqua bollente salata e colateli. Prendete 4 piccoli contenitori di coccio, cospargeteli di pomodoro, adagiatevi sopra gli gnocchi e aggiungete il formaggio al tartufo tagliato a fettine sottili, la panna ed il Parmigiano Reggiano grattugiato. Mettete quindi i cocci in forno a 180° per 15 minuti. A cottura ultimata, come guarnizione, aggiungete le scaglie di tartufo.

Per la cottura della pasta utilizzare 1 l di acqua ogni 100 g di prodotto

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



# Gnocchi ripieni

AL GORGONZOLA

## GNOCCHI RIPIENI AL GORGONZOLA *con* CARDI GRATINATI *al* FORNO

**660 g di Gnocchi ripieni al gorgonzola**  
**8 coste di cardo lessate lunghe circa 20 cm**  
**4 fettine di fontina**  
**30 g di Parmigiano Reggiano grattugiato**  
**1/2 bicchiere di latte**  
**40 g di burro**  
**100 g di salsa di pomodoro**

Chef Surgital

Cuocete gli Gnocchi ripieni al gorgonzola in abbondante acqua bollente salata, colateli e saltateli al burro.

Imburrate 4 piatti resistenti al calore, disponeteci sopra 1 costa di cardo, una fet-tina di fontina e una fila di gnocchi ben allineati per ogni piatto. Coprite gli gnoc-chi con le rimanenti coste di cardo, versate 2 cucchiaini di latte in ogni piatto e spol-verate il tutto con il Parmigiano Reggiano grattugiato. Terminate con fiocchi di burro. Passate quindi i piatti sotto la salamandra per gratinare.

Servite ben caldo con gocce di salsa di pomodoro, come guarnizione.

Per la cottura della pasta utilizzare 1 l di acqua ogni 100 g di prodotto



INFORMAZIONI SUL PRODOTTO  
GNOCCHI RIPIENI AL GORGONZOLA

Tempo di cottura: 1 minuto  
da che l'acqua riprende il bollore.

Resa dopo la cottura: 6%  
Porzioni per cartone (6 kg): 36

SUGGERIMENTI E CONSIGLI  
Per un risultato ancora più  
cremoso, invece di cuocerli in  
acqua, gli gnocchi ripieni  
si possono cuocere direttamente  
in padella in 5-6 minuti  
con l'aggiunta di un po' di burro  
e di acqua, fino a ricoprirli  
completamente. Provarli sempli-  
cemente conditi con un olio al  
rosmarino.





INGREDIENTI PER 4 PERSONE



# Gnocchi ripieni

AL GORGONZOLA

GNOCCHI RIPIENI AL GORGONZOLA *in* SALSA NOCI *e* VENTAGLIO DI PERA

**660 g di Gnocchi ripieni al gorgonzola**  
**2 pere William medie**  
**10 g di zucchero di canna**  
**cannella**  
**20 g di burro**  
**100 g di gherigli di noci tritati**  
**150 g di panna**

Chef Giovanni Guadagno / Ass. Cuochi di Brianza

Tagliate le pere a metà e quindi a ventaglio. Fatele scottare in padella antiaderente e poi passatele in forno con poco burro, zucchero e cannella. A metà cottura schiacciate il ventaglio per dargli una forma composta.

A parte in una padella scaldate la panna e unite i gherigli di noci tritati.

Cuocete gli Gnocchi ripieni al gorgonzola in abbondante acqua bollente salata, colateli e saltateli in padella con la panna, avendo l'accortezza di lasciare un po' di acqua di cottura.

Servite su piatto caldo con la pera a ventaglio come base e guarnizione.

Per la cottura della pasta utilizzare 1 l di acqua ogni 100 g di prodotto

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



# Gnocchi ripieni

AL GORGONZOLA

GNOCCHI RIPIENI AL GORGONZOLA *in* SALSA DI FUNGHI GALLINACCI *e* TIMO

**660 g di Gnocchi ripieni al gorgonzola**  
**300 g di funghi gallinacci**  
**1 spicchio di aglio**  
**timo fresco**  
**semi di papavero**  
**olio extravergine di oliva**

Chef Valerio Massimo Manco /  
Ass. Cuochi Sabini -Rieti

Lavate e tagliate i funghi a pezzettoni grandi, saltateli in un tegame con olio extravergine di oliva, uno spicchio di aglio in camicia, che poi toglierete, e alcune foglioline di timo fresco.

Cuocete gli Gnocchi ripieni al gorgonzola in abbondante acqua bollente salata, saltateli in padella, quindi disponeteli al centro del piatto. Decorate infine con semi di papavero e un rametto di timo fresco.

Per la cottura della pasta utilizzare 1 l di acqua ogni 100 g di prodotto



INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

GNOCCHI RIPIENI AI FUNGHI  
Tempo di cottura: 1 minuto  
da che l'acqua riprende il bollore.

Resa dopo la cottura: 6%  
Porzioni per cartone (6 kg): 36

SUGGERIMENTI E CONSIGLI

Per un risultato ancora più  
cremoso, invece di cuocerli  
in acqua, gli gnocchi ripieni  
si possono cuocere direttamente  
in padella in 5-6 minuti  
con l'aggiunta di un po' di burro  
e di acqua, fino a ricoprirli  
completamente.

Provarli semplicemente conditi  
con un olio e nepetella.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



# Gnocchi ripieni

AI FUNGHI

GNOCCHI RIPIENI AI FUNGHI *con* SALSA DI VINO ROSSO *e* PASTA DI SALAME

**660 g di Gnocchi ripieni ai funghi**  
**200 ml di vino rosso corposo**  
**salvia**  
**1 fogliolina di alloro**  
**1 cipollotto fresco**  
**1 cucchiaino di concentrato di pomodoro**  
**200 g di pasta di salame fresca sbriciolata**  
**1 porro a rondelle**  
**farina di riso**  
**olio extravergine di oliva**

Chef Giovanni Guadagno / Ass. Cuochi di Brianza

Fate bollire il vino con la salvia, il cipollotto e l'alloro. Fate ridurre il tutto fino ad ottenere un fondo, togliete quindi gli aromi e aggiungete il concentrato e 100 g di acqua. Portate ad ebollizione; aggiungete quindi la pasta di salame fresco sbriciolata.

A parte tagliate a rondelle il porro. Friggete poi le rondelle in padella, dopo averle passate nella farina di riso.

Cuocete gli Gnocchi ripieni ai funghi in abbondante acqua bollente salata e salta-teli in padella insieme al condimento ottenuto. Componete il piatto e guarnite infine con le rondelle di porro fritte.

Per la cottura della pasta utilizzare 1 l di acqua ogni 100 g di prodotto



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



# Gnocchi ripieni

AI FUNGHI

GNOCCHI RIPIENI AI FUNGHI *con* CREMA DI ZUCCA GIALLA *e* POMODORINI INFORNATI

**660 g di Gnocchi ripieni ai funghi**  
**500 g di zucca**  
**100 g di burro**  
**noce moscata**  
**300 g di pomodorini ciliegina**  
**Grana Padano a scaglie**  
**sale**  
**zucchero**

Chef Valerio Massimo Manco /  
Ass. Cuochi Sabini-Rieti

Mettete la zucca al forno per farla appassire, quindi tagliatela a pezzettoni e passatela al mixer per ridurla in crema. In un tegame fate sciogliere un po' di burro, aggiungete la crema di zucca, un pizzico di noce moscata e aggiustate di sale.

Nel frattempo tagliate a metà dei pomodorini ciliegina molto piccoli, spolverateli con un mix di sale e zucchero, mix composto dal 70% di sale e 30% di zucchero. Passate quindi i pomodorini in forno per qualche minuto a 200°C. Cuocete gli Gnocchi ripieni ai funghi in abbondante acqua bollente salata, colateli e saltateli a parte con un pò di burro. Componete il piatto mettendo uno specchio di crema di zucca sul piatto, adagiatevi sopra gli gnocchi, qualche scaglia di Grana Padano e i pomodorini cotti al forno.

Per la cottura della pasta utilizzare 1 l di acqua ogni 100 g di prodotto



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



# Gnocchi ripieni

AI FUNGHI

GNOCCHI RIPIENI AI FUNGHI *con* FONDUTA DI FORMAGGELLA *di* TREMOSINE *e*  
GRATTUGIATA DI TARTUFO

**660 g di Gnocchi ripieni ai funghi**  
**200 g di besciamella leggera**  
**300 g di formaggella di Tremosine**  
**1 tuorlo d'uovo**  
**tartufo grattugiato**

Chef Roberto Folcia / Ass. Cuochi di Trento

Tagliate la formaggella di Tremosine a quadretti e fatela sciogliere nella besciamella. Una volta sciolta, aggiungete il tuorlo d'uovo e passate il tutto al frullatore.

Cuocete gli Gnocchi ripieni ai funghi in abbondante acqua bollente salata, colateli e saltateli con la fonduta. Componete il piatto con una grattugiata di tartufo come guarnizione.

Per la cottura della pasta utilizzare 1 l di acqua ogni 100 g di prodotto