



Gnocchi d'épinards au Gorgonzola avec Salame Rapellino Classico et amandes

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 800g gnocchi aux épinards
- 200g Gorgonzola doux
- 200ml crème
- 20 tranches de Salame Rapellino Classico
- 4cs amandes effilées
- à v. une poignée de feuilles de pousses d'épinard
- à v. sel
- à v. poivre du moulin

Préparation

1. Porter à ébullition une casserole d'eau.
2. Laver et égoutter les pousses d'épinards.
3. Faites griller les amandes dans une petite poêle antiadhésive, sans ajouter de matière grasse, pendant 2-3 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées.
4. Couper le Salami Rapellino Classico en petits cubes.
5. Couper le Gorgonzola en petits morceaux.
6. Le faire fondre dans une poêle avec la crème, à feu très doux. Remuer régulièrement afin d'obtenir une crème fluide et homogène.
7. Dès que l'eau bout, saler et verser les gnocchis.
8. Quand ils remontent à la surface, sortir les gnocchis à l'aide d'une louche perforée et les mettre dans la poêle avec la crème de Gorgonzola et les pousses d'épinards.
9. Les faire revenir pendant quelques secondes tout en les mélangeants à la sauce.
10. Ajoutez le Salami Rapellino Classico et servez.

11. Poivrez et ajoutez les amandes effilées.