



Gnocchi di spinaci al Gorgonzola con Salame Rapellino Classico e mandorle

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 800g gnocchi agli spinaci
- 200g Gorgonzola dolce
- 200ml panna
- 20 fette di Salame Rapellino Classico
- 4cs mandorle a lamelle
- q.b. una manciata di foglie di spinacini
- q.b. sale
- q.b. pepe dal macinapepe

Preparazione

1. Mettere sul fuoco una pentola d'acqua e portarla ad ebollizione.
2. Nel frattempo, lavare e sgocciolare gli spinacini.
3. Tostare le mandorle in una padellina antiaderente senza condimento per 2-3 minuti, finché risultano leggermente dorate.
4. Dopodiché tagliare il salame a quadretti.
5. Tagliare il Gorgonzola a pezzetti e metterlo in una padella con la panna.
6. Far sciogliere il Gorgonzola a fuoco molto basso e mescolare spesso per ottenere una crema fluida e omogenea.
7. Non appena l'acqua bolle, salare e buttare gli gnocchi.
8. Quando vengono a galla, prelevarli con un mestolo forato e trasferirli nella padella con la crema di Gorgonzola e agli spinacini.
9. Saltarli per pochi secondi e mescolarli al condimento.
10. Unire il salame, togliere la padella dal fuoco e servire.

11. Infine, spolverizzare con una macinata di pepe e le mandorle a lamelle.