



GNOCCHI GORGONZOLA NOCI E RADICCHIO

INGREDIENTI

- 50 g di gorgonzola dolce
- 20 g di noci sgusciate
- ½ cespo di radicchio rosso
- 500 g di gnocchi di patate
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Parmigiano Reggiano

Rimuovere dal gorgonzola l'eventuale crosta e ridurlo a pezzettini. Mettere le noci all'interno di uno strofinaccio e pestarle grossolanamente con il batticarne. Sfolgiare il cespo di radicchio, lavarne le foglie, asciugarle e tritarle fini. Preriscaldare il forno a 200°. Lessare gli gnocchi in abbondante acqua salata e, quando vengono a galla, ritirarli con una ramina forata in una pirofila imburata. Unire il gorgonzola, le noci ed il radicchio. Mescolare accuratamente per amalgamare gli ingredienti, ma con delicatezza per non rompere gli gnocchi. Coprire con una grattugiata di Parmigiano Reggiano. Mettere la pirofila in forno e lasciare gratinare per 5 minuti. Servire immediatamente.