



# GNOCCHIS GORGONZOLA & COPPA

## INGRÉDIENTS

- 1 BARQUETTE DE GNOCCHIS (NATURE OU PIMENT D'ESPELETTE) \*
- 1 PETITE BARQUETTE DE GORGONZOLA À LA \*CUILLÈRE \*
- 1 CL DE CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE \*
- 50 GR DE PARMESAN RÂPÉ \*
- 3 TRANCHES (5 MM) DE COPPA ET 3 TRANCHES FINES (0,5MM)\*

## PRÉPARATION

- COUPEZ LES TRANCHES ÉPAISSES DE COPPA EN LARDONS.
- DANS UNE CASSEROLE, FAITES FONDRE LE GORGONZOLA.
- AJOUTEZ AU GORGONZOLA, LA CRÈME FRAICHE ET LE PARMESAN, JUSQU'À OBTENIR UNE TEXTURE PLUS LIQUIDE ET CRÉMEUSE.
- FAITES REVENIR LES LARDONS DE COPPA DANS UNE POÊLE, PUIS GRILLEZ LES TRANCHES FINES.
- RÉSERVEZ LES TRANCHES FINES.
- JOULEZ AUX LARDONS DE COPPA LES GNOCCHIS PENDANT 2 MINUTES À FEU MOYEN.
- POUR FINIR VERSER LE GORGONZOLA SUR LES GNOCCHIS ET COPPA, MÉLANGEZ DE FAÇON HOMOGENÈ
- SERVEZ ET AJOUTEZ PAR DESSUS LES CHIPS DE COPPA.