



Gnocchi di patate con asparagi e gorgonzola - [Visualizza sul sito](#)  
di cockerina

Primi piatti - gnocchi - pangrattato

ingredienti per 4 persone:

300 gr di asparagi  
500 gr di gnocchi di patate  
4 cucchiaini di olio evo  
50 gr di burro  
250 gr di besciamella  
100 gr di gorgonzola piccante  
grana grattugiato  
pangrattato  
1 dado per brodo vegetale

Lavare e tagliare a pezzetti solo le punte degli asparagi e soffriggerli a fuoco lento in una pentola con olio e burro per 1/4 d'ora, aggiungere un dado e tre cucchiaini di acqua calda, continuare la cottura per altri 5 minuti col coperchio.

Intanto preparare la besciamella e aggiungervi il gorgonzola sbriciolato.

(in alternativa si può utilizzare il Philadelphia e mescolare con abbondante pecorino grattugiato, il sapore sarà più delicato..).

Infine aggiungervi gli asparagi dopo averli pestati grossolanamente con una forchetta.

Cuocere gli gnocchi in acqua bollente e salata, scolarli, mescolarli alla besciamella agli asparagi.

Versare il tutto in una pirofila, cospargere di grana grattugiato e pangrattato e passare 10 minuti sotto il grill del forno.

Servire caldo.

