



## Gnocchi di patate con spinaci al castelmagno

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 G DI GNOCCHI,

400 G DI CASTELMAGNO DOP MEDIAMENTE STAGIONATO,

1 DL DI LATTE,

1 DL DI PANNA DA CUCINA.

Eliminate accuratamente la crosta del formaggio Castelmagno e tagliatelo a piccoli pezzi.

Utilizzando due pentole di diverso diametro scaldate a bagnomaria il latte ed il formaggio.

Fate sciogliere il Castelmagno sempre mescolando fino ad ottenere una crema omogenea, unendo per ultimo la panna.

Tuffate pochi gnocchi per volta in acqua bollente salata, prelevateli con una schiumarola man mano che risalgono a galla e conditeli con la crema di Castelmagno e le scaglie di formaggio.

Questa ricetta si può abbinare inoltre ai ravioli di patate e porri.