

# *Nonno Antonio*

## *RECETAS*



---

## *Ñoquis de Ricota y Gorgonzola*

### **Preparación (para 4 personas)**

Mezclar en un recipiente profundo 500 grs. de ricota, 1 taza de harina y 1 cucharada de queso parmesano.

Cuando esta todo amalgamado, se pasa a un plato, se cubre y se deja reposar una hora.

Luego se toma la masa con harina y se preparan los ñoquis.

Antes de cocinarlos, preparar la salsa.

En un sartén derretir 2 cucharadas de manteca, agregar 3/4 taza de crema y 100 grs. de queso **Gorgonzola** en trozos, 1/3 taza de queso parmesano rallado.

Dejar hervir como para que tome consistencia.

En tanto cocinar los ñoquis y agregarlos a la salsa.

Servir y espolvorear con parmesano rallado y perejil picado.