




## GNOCCHI CON FONDUTA DI GRANA PADANO E PROSCIUTTO

 30 min  4 porções  Dificuldade Média

### Ingredientes

- 500g de gnocchi
- 500ml de creme de leite fresco
- 200g de queijo Grana Padano
- 20g de manteiga
- Pimenta do reino a gosto
- Sal a gosto
- 100g prosciutto

- 1) Cozinhe o gnocchi em água salgada fervente até que comecem a boiar.
- 2) Para a fonduta coloque em uma panela o creme de leite e o queijo, deixe esquentar e bata no liquidificador. Depois volte a mistura para a panela, acrescente a manteiga e com o fogo ligado misturar até ficar homogêneo.
- 3) Acerte o tempero.
- 4) Para o crispy de prosciutto, coloque em uma assadeira as fatias de prosciutto e leve em fogo baixo até ficar crocante.
- 5) Para servir colocar o gnocchi, a fonduta e o crispy por cima.