

# Gnocchi al profumo d'aceto balsamico

La Signora Barbara, di Acetaia San Giovanni, ci mostra come preparare un piatto tipico delle zone emiliane: gli gnocchi con Parmigiano Reggiano IGP al profumo di Aceto Balsamico. Di facile preparazione ma con un bouquet di sapori che raccontano tutte le eccellenze che una regione come l'Emilia Romagna, può offrire.

Difficoltà



Tempo

10 Min

Porzioni

4 Persone

## Ingredienti

- Aceto Balsamico di Modena Dop
- Parmigiano Reggiano IGP 70 gr
- Gnocchi di Patate 200 gr
- Panna 150 ml
- 1 Cipolla

## Preparazione

1. Preparare un trito di cipolla e soffriggerlo fino a doratura.
2. Aggiungere la panna da cucina al soffritto e nel frattempo portare a bollire l'acqua per la pasta.
3. Portare a cottura gli gnocchi per circa tre minuti e scolarli nel momento in cui affiorano in superficie.
4. Aggiungere il soffritto con la panna.
5. Spolverare il piatto con del Parmigiano Reggiano e alla fine versare qualche goccia di Aceto Balsamico, a seconda dei gusti personali.



  
**FOODSCOVERY**  
Sapori autentici regionali, dal produttore a casa tua

Foodscovary è un mercato online che ti permette di ordinare prodotti icona della gastronomia regionale direttamente dai contadini, pescatori, allevatori, trasformatori, piccoli produttori più rappresentativi della tradizione locale saltando tutti i passaggi della distribuzione tradizionale. La vendita è diretta tra produttore e consumatore (anche a migliaia di chilometri di distanza!)

[WWW.FOODSCOVERY.IT](http://WWW.FOODSCOVERY.IT)