

Ньокки с сыром Blue cheese и вяленой грушей



Ингредиенты

- Ньокки 100 г
- Сыр плавленный Blue Cheese Hochland Professional 40 г
- Сливки 22% 50 мл
- Сливочное масло 10 г
- Грецкий орех 5 г
- Вяленая груша 5 г
- Крест-руккола 3 г

Приготовление

Ньокки отвариваем 3-4 минуты, выкладываем отварные ньокки в сковородку и добавляем сливки и сыр плавленный Blue Cheese. Добавляем холодное сливочное масло, эмульсируем. Грецкий орех запекаем при 180 градусах 12 минут. Выкладываем в тарелку ньокки, украшаем дробленным грецким орехом и натираем сверху вяленую грушу, украшаем рукколой.

Тип продукта



Сыр плавленный Blue cheese
(Блючиз)
500 г