



Gnocchetti di spinaci | Panna e prosciutto

A G C

Durata: 8 min.

Portare a ebollizione una pentola d'acqua e aggiustare di sale.

Cuoci gli gnocchi di spinaci per due minuti, mescolando di tanto in tanto.

Nel frattempo, scaldare lentamente la salsa cremosa di prosciutto in una padella, sciacquate il bicchiere con un sorso d'acqua e aggiungete.

Filtrare gli gnocchi di spinaci e mescolarli con la salsa.

Disporre e servire.

Nota

Conservare tutti gli ingredienti in frigorifero fino al momento dell'uso.

Il menù dura fino a 2 giorni in frigorifero e può essere preparato la sera stessa o il giorno successivo.

Allergeni: vedi sotto.

Allergeni

Si fa menzione se le sostanze citate o i prodotti a base di esse sono inclusi come ingredienti nel prodotto finale.

I 14 allergeni principali sono etichettati in conformità con le disposizioni di legge (Regolamento UE sulle informazioni sugli alimenti 116/2011)

Esistono anche altre sostanze che possono scatenare allergie o intolleranze alimentari.

Nonostante l'accurata preparazione dei nostri piatti, oltre agli ingredienti etichettati, possono contenere tracce di altre sostanze che vengono utilizzate nel processo produttivo in cucina.

Gli alimenti a cui vengono aggiunte le lettere (ad esempio C e G) contengono i corrispondenti allergenici (ad esempio uova e latte) come mostrato nelle lettere seguenti.

Elenco degli allergeni:

A = glutine, B = crostacei, C = uova, D = pesce, E = arachidi, F = soia, G = latte, H = noci, L = sedano, M = senape, N = sesamo, O = Anidride solforosa, P = lupini, R = molluschi, cozze.