



Mix Gnocchi Oltregrano

Con un sapore delicato si può facilmente personalizzare la ricetta aggiungendo ingredienti freschi.

Miscelato con acqua, acqua e uova, acqua uova e latte o con l'aggiunta di verdure. Una volta formati, possono essere conservati in frigorifero fino a 2-3 giorni a 3°C oppure pastorizzati e conservati in Atmosfera Modificata o abbattuti e conservati in negativo fino a 6 mesi.

Con solo acqua:

g 1000

g 1100 – 1300 kg

Mix Gnocchi Oltregrano Pasta

acqua (i g variano in base alla tipologia di lavorazione)

Con acqua e uovo:

g 1000

g 1100 – 1200 kg

g 150

Mix Gnocchi Oltregrano Pasta

acqua (i g variano in base alla tipologia di lavorazione)

uova

Procedimento:

Mettere nell'impastatrice uova e acqua, successivamente il **Mix Gnocchi Oltregrano Pasta**.

Impastare fino ad ottenere un composto compatto e elastico.

Successivamente, inserire l'impasto nella brocca della gnoccatrice per far fuoriuscire gli gnocchi.

Aggiungere anche il **Granito Molino Dallagiovanna** per sfarinare.

Una volta pronti, possono essere cotti.

Quando salgono a galla, si possono scolare e condire.

Con latte, uovo e formaggio:

g 1000

g 150

g 600

g 300

g 100

qb

Mix Gnocchi Oltregrano Pasta

uova

acqua (anche 20% in più')

latte intero

formaggio grana padano

noce moscata

Preparazione

Mettere il preparato nella planetaria con il formaggio e noce moscata.

Mescolare i liquidi e versare nell'impastatrice fino ad ottenere il composto della consistenza desiderata.

Formare e spolverare gli gnocchi con **Granito Molino Dallagiovanna**