

## Gnocchi

Het woord *gnocchi*, meervoud van het Italiaanse *gnocco*, betekent "klont". De Aziatische varianten worden vaak met het Engelse woord "dumpling" aangeduid, de Nederlandse variant is [knoedel](#). *Gnocchi* zijn vooral bekend in de variant van aardappel; *gnocchi di patate*.



Lago di Como,  
Italië

Dit als inleiding op het onderstaande recept dat **Piera** ons vanuit een voorzichtig opkrabbelend Italië toestuurde.

### GNOCCHI

Met Gorgonzola en walnoten (4 pers.)

#### Wat heb je nodig

600 gr, Gnocchi (van aardappel)  
200 gr. Gorgonzola kaas  
100 gr. volle melk  
50 gr. geraspte Parmezaanse kaas  
12 walnoten  
Zout en peper



#### Bereiding

- \* Kook een grote hoeveelheid water in een grote pan.
- \* Doe de melk in een andere grote pan en verwarm de melk langzaam gedurende enkele minuten op een laag pitje.
- \* Voeg de Gorgonzola toe (in stukjes) en laat de kaas, onder voortdurend roeren op een laag pitje smelten.
- \* Zodra de Gorgonzola is gesmolten en er een vloeibare saus is ontstaan, de Parmezaanse kaas en de walnoten (in kleine stukjes gebroken) toevoegen.
- \* Doe de gnocchi in kokend water en haal ze uit het water, zodra ze naar boven komen. Laat ze uitlekken en voeg ze toe aan de pan met de saus. Goed roeren, naar wens zout en peper toevoegen en klaar ... serveren maar ...

Drink er een rode wijn bij: Barbera of Grignolino.

---

Heeft u de andere recepten van Piera al gemaakt?

*Risotto al Barolo*: zie blog 10  
*Trenette al pesto*: zie blog 31

Buon Appetito!

