

**Fiorenzo Basso – Directeur Maya Mia**

**GNOCCHI AL CASTELMAGNO - FR**



**‘Voici ma recette préférée de l’enfance...préparé par ma mère, ma grand-mère et toutes les restaurant de ma région...Une recette traditionnelle du Piémont et préparé principalement dans la province de Cuneo (ma ville natale).’**

**Pour 4 personnes :**

800 grammes de gnocchi  
200gr de Fromage Castelmango  
200 cl de lait (ou de crème)  
30 gr de beurre  
Noix de muscade (râpée)  
Noisettes émiettées (en option)  
Poivre et sel

**Préparation**

Vous devez faire cuire le fromage à feu très doux avec le beurre, le lait (ou de la crème), les poivre et du sel dans une grande poêle.

Après la cuisson des gnocchis (éventuellement faits maison 😊), il existe d'autres variantes des gnocchis classiques à base de pommes de terre, de farine complète, de potiron...) Faites-les sauter dans une poêle et ajoutez de la noix de muscade, du poivre selon votre goût et éventuellement des noisettes émiettées.

Servir immédiatement

**Buon Appetito...**



**Fiorenzo Basso – Director Maya Mia**

**GNOCCHI AL CASTELMAGNO – EN**



**Here is my favourite childhood recipe...prepared by my mother, my grandmother and all the restaurants in my area...A traditional recipe from Piedmont and prepared mainly in the province of Cuneo (my hometown).**

**For 4 people:**

800 grams of gnocchi  
200gr Castelmango Cheese  
200 cl milk (or cream)  
30 g butter  
Nutmeg (grated)  
Crumbled hazelnuts (optional)  
Pepper and salt

**Preparation**

Cook the cheese over a very low heat with the butter, milk (or cream), salt and pepper in a large frying pan.

After cooking the gnocchi (possibly homemade 😊), there are other variants of the classic gnocchi based on potatoes, wholemeal flour, pumpkin...) sauté them in a frying pan and add the nutmeg, pepper to taste and possibly crumbled hazelnuts.  
Serve immediately

**Buon Appetito...**



**Fiorenzo Basso – Gestore del ristorante Maya Mia**

**GNOCCHI AL CASTELMAGNO – IT**



**Ecco la mia ricetta d'infanzia preferita... preparata da mia madre, da mia nonna e da tutti i ristoranti della mia zona...**

**Un primo piatto italiano tradizionale del Piemonte e principalmente preparato nella Provincia di Cuneo (mia città natale).**

**Per 4 persone:**

800 grammi di gnocchi  
200gr Formaggio Castelmango  
200 cl di latte (o panna)  
30 gr di burro  
Noce moscata (grattugiato)  
Nocciole sbriciolate (facoltativo)  
Pepe e sale

Questo piatto è un classico nelle fredde giornate d'inverno e pure l'estate in montagna.  
Per la preparazione bisogna cuocere a fuoco lentissimo il formaggio, insieme al burro, il latte (o la panna), pepe e sale in una grande padella.

Dopo avere cotto i gnocchi (possibilmente fatti in casa 😊), esistono più varianti dai classici gnocchi di patate, integrali, alla zucca...)

Saltarli in padella e aggiungere noce moscata, pepe a piacere essere eventualmente nocciole sbriciolate.  
Servire subito.

**Buon Appetito...**

**MAYA  
MIA**  
RESTAURANT ITALIEN

