

# LA GAZZETTA

## di nina paolina

FEV  
2025

LA RECETTE DU MOIS

FOCUS SUR LA TRUFFE, L'OR



### GNOCCHI A LA TRUFFE ET CREME DE PARMESAN

**Ingrédients pour 4 personnes :** 800g de gnocchi de pommes de terre frais, 80g de Parmesan, 40g de beurre doux, 250g de crème fleurette, 2 échalotes, sel et poivre, truffe fraîche ou carpaccio de truffes

#### Préparation

Faire revenir les échalotes à la poêle dans un peu de beurre pendant quelques minutes. Ajouter la crème et le parmesan. Bien mélanger à feu doux jusqu'à obtenir une sauce homogène. Rectifier l'assaisonnement de sel et de poivre puis retirer du feu. Faire cuire les gnocchi de pommes de terre dans de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Les égoutter, les faire sauter dans la crème de parmesan et terminer avec quelques petites tranches de truffe. Servir chaud.

Vous trouverez chez Nina Paolina le carpaccio de truffes en bocal de 50g.



**NOIR D'ACQUALAGNA** Acqualagna est célèbre dans le monde entier comme la capitale de la truffe fraîche toute l'année, un véritable carrefour mondial de la récolte, de la transformation et du commerce de la truffe : seul Acqualagna bénéficie d'une production naturelle aussi vaste, diversifiée en neuf types de truffes. Le Magnatum Pico bénéficie d'une

identification géographique précise : selon la réglementation-cadre italienne en matière de récolte, culture et commerce des truffes fraîches, la truffe blanche précieuse est d'Alba ou d'Acqualagna. À déguster chez Nina Paolina, à l'occasion de notre soirée « découverte » du mois de février, de l'entrée au dessert. C'est complet ? D'autres soirées, sur d'autres thématiques « savoureusement italiennes » à découvrir sur [www.nina-paolina.fr](http://www.nina-paolina.fr)

DU NOUVEAU CHEZ NINA !

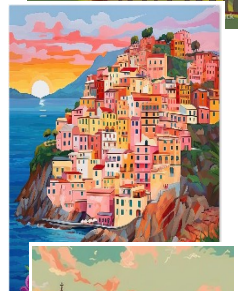
*L'art du chocolat et du nougat chez Davide Barbero...*



Depuis 1883, la chocolaterie Davide Barbero fabrique du chocolat et du nougat à Asti, dans les Marches Piémontaises. A l'occasion de cette Saint-Valentin, nous avons sélectionné un produit incontournable de la gastronomie italienne : les gianduiotti. Que ce soit un "je t'aime", un "ti amo", un "I love you" ou un "ti voglio bene", peu importe, dites-le simplement, et aujourd'hui vous pouvez le dire avec notre cœur. Dans une élégante boîte en métal en forme de coeur, remplie de savoureux gianduiotti classiques à la crème de gianduja pour les plus romantiques et de gianduiotti noirs au chocolat noir pour les plus passionnés.



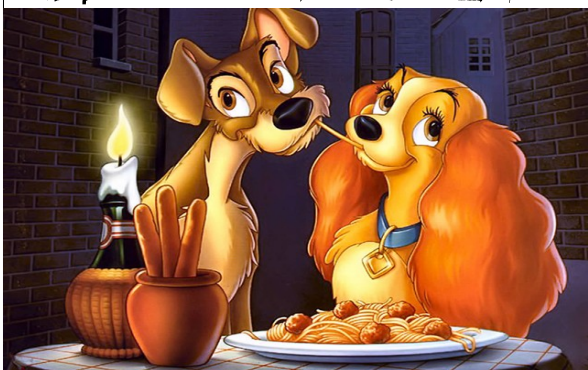
La boîte de 150g vous est proposée à 14,90€ chez Nina Paolina. A (s')offrir... « passionnément ».



il ristorante della pasta

nina paolina  
con gusto e amore, dal 2021

### CLIN D'OEIL



La Gazzetta di Nina paolina est publiée par :  
Nina Paolina RCS ST-NAZAIRE 900676099 NAF 5610C  
Contenu et images protégés par un copyright.