

Gnocchi nadziewane kremem orzechowo-czekoladowym



Poznaj przepis na...



Gnocchi nadziewane kremem orzechowo-czekoladowym z masłem i skórką pomarańczy

Ilość:

1 opakowanie

60 g

20 g

do dekoracji

Składniki:

gnocchi nadziewanych kremem orzechowo-czekoladowym Laura & Lui (350 g)

masła

tartej skórki pomarańczy

listki mięty, truskawka

Sposób przygotowania:

Zagotuj 3,5 l wody. Posól (15 g soli/l). Wrzuć zamrożone gnocchi do wrzącej wody i gotuj ok. 5-6 minut od ponownego zagotowania. Masło z miętą zmiksuj, a następnie rozgrzej na patelni. Ugotowane gnocchi dodaj do miętowego sosu maślanego i wymieszaj. Posyp parmezanem i wyłóż na talerz.

Buon appetito!