

Gnocchi szpinakowe



Poznaj przepis na...



Gnocchi szpinakowe z pesto z suszonych pomidorów

Ilość:

1 opakowanie

50 g

10 g

szczypta

kilka listków

Składniki:

gnocchi szpinakowych Laura & Lui (350 g)

pesto z suszonych pomidorów
parmezanu

świeżo zmielonego pieprzu

rukoli

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. Przełóż ugotowane gnocchi do innego naczynia i połącz z pesto (nie podgrzewaj, tylko wymieszaj) lub ułóż pesto na talerzu, a na wierzch gnocchi. Posyp świeżo zmielonym pieprzem i parmezanem. Jeśli lubisz – dodaj listki rukoli.

Buon appetito!