

Gnocchi z truflą



Poznaj przepis na...



Gnocchi z truflą z suszonymi pomidorami i zielonym pieprzem

Ilość:

1 opakowanie
80 ml
6 g
6 gałązek
1 plaster
4 sztuki

Składniki:

gnocchi z truflą Laura & Lui (350 g)
oleju z suszonych pomidorów
pieprzu zielonego marynowanego
tymianku świeżego
cebuli
suszonych pomidorów z zalewy

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. Na patelni rozgrzej olej, dodaj mały plaster cebuli i delikatnie go podgrzej, a następnie zdejmij. Dodaj posiekany pieprz, wodę z gotującego się makaronu, tymianek. Wszystko wymieszaj na wolnym ogniu. Na patelnię włóż ugotowane gnocchi, dodaj posiekane suszone pomidory. Mieszaj na wolnym ogniu przez ok. 1 minutę. Wyłóż na talerz. Można ozdobić świeżą bazylią.

Buon appetito!