GNOCCHI FANTASIA



Menù-Zutaten

150 g. Pesto alla genovese - C3H

400 g. Pomodorina (Tomatensauce) - CA1

500 g. Gnokki - PD9

Zutaten

n.B. Basilikum

n.B. Frische Sahne

n.B. Milch

n.B. geriebener Parmesan

n.B. Salz

Chef: Giovanni Pace

Zubereitung

Für 6 Personen

Bereiten Sie die Gnocchi zu, indem Sie das Menù-Produkt mit kaltem Wasser mischen, gemäß den auf der Packung angegebenen Dosierungen. Die vorbereiteten Gnocchi in reichlich Salzwasser kochen. In der Zwischenzeit etwas Milch in einen Topf gießen. Pomodorina und Pesto alla Genovese hinzufügen (ein Esslöffel Pesto auf drei Esslöffel Pomodorina). Zum Schluss die Kochsahne hinzufügen. Die Gnocchi abgießen und in die vorbereitete Sauce geben, dann reichlich geriebenen Parmesan unterrühren. Mit ein paar Blättern frischem Basilikum dekorieren und sofort servieren.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)