SARDINISCHE HIRTENGNOCCHI



Chef: Monica Copetti

Menù-Zutaten

300 g. Pomodorina (Tomatensauce) - CA1
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC
q.b. Pesto alla genovese fresco con Basilico Genovese DOP (Frisches Pesto "alla Genovese" mit Basilikum aus Genua g.u.) - WHP

Zutaten

n.B. Salz
500 g Sardische gnocchetti
100 g Gesalzene Ricotta

Zubereitung

Für 6 Personen

In einem Topf die Gnocchetti in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In der Zwischenzeit die Pomodorina mit etwas nativem Olivenöl extra in eine große Pfanne geben. Die Gnocchi abtropfen lassen und in der Pfanne mit dem zuvor geriebenen gesalzenen Ricotta schwenken; zwei Löffel Pesto alla Genovese hinzufügen. Mit einer weiteren Portion Ricotta oder mit frischem Ricotta, der mit einem Kartoffelstampfer zerdrückt wird, ergänzen. Zum Schluss mit etwas nativem Olivenöl extra beträufeln. Die Gnocchetti kochend heiß 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)