

CHICCHE CON TOMATE Y ALBAHACA



Chef: Monica Copetti

Preparación

Verter el polvo de los Gnocchi en un recipiente con un litro y medio de agua fría, mezclando enérgicamente.

Dejar enfriar de 5 a 10 minutos.

Hacer los ñoqui y cocinarlos en agua hirviendo salada.

En una sartén, calentar la Pomodorina con un poco de aceite extra virgen, añadir los ñoqui, saltear el conjunto, emplatar, empolvorear con el queso Parmigiano y decorar con hojas de albahaca fresca y un hilo de aceite de oliva virgen extra.

Ingredientes Menù

1 kg Gnocchi - PD1

1 lata Pomodorina - CA1

al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra)
- EKC

Ingredientes

50 gr Albahaca fresca

200 gr Queso rallado Parmigiano Reggiano.