CHICCHE AL POMODORO E BASILICO



Ingredienti Menù

1000 g Gnokki - PD1

1 confezione Pomodorina - CA1

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

50 g Basilico fresco

200 g Parmigiano Reggiano grattuggiato

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Persone 6

In una terrina con 1500 ml d'acqua fredda far scendere a pioggia il preparato per Gnokki, mescolando velocemente. Far riposare per circa 5-10 minuti. Preparare gli Gnocchi e cuocerli in acqua bollente salata. Scaldare in padella la Pomodorina con un filo d'Olio extravergine di oliva. Saltare gli Gnocchi precedentemente preparati con la Pomodorina spolverando con Parmigiano Reggiano. Servire decorando con una foglia di basilico fresco ed un filo d'Olio extravergine di oliva.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)