

Gnocchi w kremowym sosie

Wskazówki

- Czas przygotowania: 20 minut
- 4 porcje
- Wartość odżywcza 1 porcji: 478 kcal \ B-11 g \ T-23 g \ W-54 g \ Bł-3 g
- Wartość odżywcza 100 g dania: 117 kcal \ B-3 g \ T-6 g \ W-13 g \ Bł-1 g

Składniki

- ✓ cebula – 1 sztuka (120 g)
- ✓ czosnek – 1 ząbek (5 g)
- ✓ oliwa – 1 łyżka (10 g)
- ✓ przecier pomidorowy – 1 łyżeczka (8 g)
- ✓ pomidor malinowy – 3 sztuki (600 g)
- ✓ bazylija, świeża – 1 garść (3 g)
- ✓ gnocchi – 1 opakowanie (600 g)
- ✓ serek mascarpone – 2/3 opakowania (150 g)
- ✓ ser grana padano, tarty – 3 łyżki (30 g)
- ✓ sól – do smaku
- ✓ pieprz – do smaku
- ✓ suszone pomidory z czosnkiem – 1/2 łyżeczki
- ✓ szpinak, świeży – 1/2 opakowania (100 g)

Przygotowanie

1. Na patelni rozgrzej oliwę i podsmaż cebulę oraz czosnek. Dodaj koncentrat, a następnie pokrojone pomidory. Dorzuć bazylię i zagotuj.
2. Dodaj surowe gnocchi. Dolej odrobinę wody. Zagotuj i dodaj sery. Wymieszaj i gotuj chwilę, aż sos zgęstnieje. Dodaj jeszcze trochę sera i bazylii. Smacznego!

Źródło: <https://www.odzywiasiezdrowo.pl/gnocchi-w-kremowym-sosie/>