



Gnocchi cu sos alb

Steps: 7

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

500 g	gnocchi	250 g	cremă de brânză tip Philadelphia
50 g	unt	2 căței	de usturoi
	nucșoară proaspăt rasă		sare și piper după gust
100 ml	lapte	50 g	busuioc proaspăt
100 g	brânză parmezan		

Instructions

Nu ezita să încerci această rețetă gnocchi cu sos alb, iar, daca alegi cele mai bune ingrediente de la Selgros, garantat vei avea succes!

Pasul 1. Pentru rețeta de gnocchi cu brânză, începe prin a căli usturoiul tocat într-o tigaie, într-o lingură mare de unt.

Pasul 2. După ce usturoiul a devenit auriu, adaugă crema de brânză și amestecă energic pentru a forma un sos gros.

Pasul 3. Adaugă laptele, pentru a dilua sosul, apoi busuiocul tocat.

Pasul 4. După ce ai obținut o consistență bună pentru sosul tău, respectiv acesta îmbracă lingura cu care ai amestecat în el, adaugă aproximativ 2 lingurițe de nucșoară, piper și sare după gust.

Pasul 5. La final, adaugă parmezanul ras și mai gătește sosul la foc mic, timp de câteva minute.

Pasul 6. Între timp, fierbe gnocchi în apă clocotită cu sare, timp de câteva minute, până ce se ridică la suprafață.

Pasul 7. Scurge-i și pune-i în sosul fierbinte.

Gnocchi cu sos de brânză se servesc imediat.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din aceasta categorie:

