



Gnocchi con pomodori e mozzarella



Fino a 30
minuti.



Semplice



Vegetariano



Zubereitung

1. Per preparare questo delizioso piatto di gnocchi, per prima cosa lessare gli gnocchi.
2. Successivamente, tritare finemente lo scalogno e l'aglio e farli soffriggere in una padella con la passata di pomodoro e l'olio. Si aggiungono poi i pomodori e i pomodorini sgocciolati. Il sale, il pepe e la noce moscata forniscono il sapore necessario. Infine, si aggiunge un po' di aceto di vino bianco e di panna.
3. Gli gnocchi possono essere aggiunti alla salsa.
4. La nostra mozzarella GOLDSTEIG, che utilizziamo a pezzetti come guarnizione, offre un'esperienza di sapore in più. Quindi infornare per 10 minuti a 180 °C.
5. Completare con basilico fresco e peperoncino.

Zutaten

Per una casseruola:

- 400 g di gnocchi
- 1 cucchiaio di olio
- 30 g di scalogno
- 1 cucchiaio di aglio
- 1 cucchiaio di passata di pomodoro
- 400 g di pomodori scolati
- 150 g di pomodori ciliegini
- 1/2 cucchiaio di sale
- 1/2 cucchialino di pepe
- 1/4 di cucchialino di noce moscata
- 1 cucchiaio di aceto di vino bianco
- 50ml di panna
- 180 g di mozzarella GOLDSTEIG
- 1 cucchiaio di basilico fresco
- 1/2 cucchialino di peperoncino in fiocchi