MIDDAGS TIPSET

4 port

GNOCCHI med TOMATSÅS & BROCCOLI

En supersnabb variant på den italienska klassikern. Var noga när du kokar både broccolin och gnocchin så de blir al dente!

250 g broccoli
500 g färsk gnocchi
4 dl Kelda® pastasås tomat&crème fraiche
2 krm svartpeppar
150 g Apetina® vitost
1/2 dl hackad färsk salvia

Skär av broccolibuketterna. Skala och skär stammen i mindre bitar. Koka gnocchin enligt anvisning på förpackningen. Koka broccolin ca 2 min. Häll av och skölj i kallt vatten. Värm pastasåsen under omrörning. Tillsätt broccoli och gnocchi. Smula över osten och peppra. Strö över salvian.

Scanna receptet till mobilen!