



GNOCCHI SZPINAKOWE

z pastą
z czarnych trufli
i szałwią

Arkadiusz Korzeń
autor przepisu

Liczba porcji: 4



**AKADEMIA
KULINARNA
FARUTEX**

SKŁADNIKI

Gnocchi szpinakowe Arco **480 g** • Maśło klarowane Yes Chef **25 g**
Pasta z czarnych trufli MG Tartufo **25 g** • Ser grana padano Arco **25 g**
Śmietana 32% Debic **50 ml** • Wino białe Fuenteseca **50 ml**
Liście szaławii świeżej **1 garść** • Szalotka **1 szt.**
Sól morską, pieprz czarny Prymat - do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Gnocchi szpinakowe ugotuj w osolonym wrzątku — gdy wypłyną na powierzchnię wody, zaczekaj jeszcze 30 sekund i odsącz z wody. Szalotkę posiekaj w drobną kostkę i zeszklij na klarowanym maśle, dodaj białe wino i odparuj. Następnie dodaj śmietanę i pastę truflową, całość zredukuj, do sosu dodaj gnocchi, tarty ser i posiekaną szałwią. Dodatkowo dopraw danie świeżo mielonymi pieprzem i solą.

SPOSÓB PODANIA

Tak przygotowane gnocchi może być podawane jako samodzielne danie w formie pasty lub jako dodatek skrobiowy do drugiego dania np. polędwiczki wieprzowej przygotowanej metodą sous-vide.



*Więcej niż
foodservice*