

Gnocchi Alla Sorrentina

Toplam 50 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~420 kcal

Açılış 7/10

Sorrento köylerinden gelen domates sosu, patates gnocchi ve erimiş mozzarella ile fırınlandığı İtalyan klasiği.

Malzemeler

- 600 gr Patates gnocchi
- 2 su bardağı Domates püresi
- 200 gr Mozzarella
- 50 gr Parmesan peyniri
- 8 yaprak Fesleğen

Yapılışı

- Domates püresini 12 dakika kaynatın.
- Gnocchiyi kaynar suda 3 dakika haşlayın.
- Gnocchi, sos ve peynirleri fırında karıştırın.
- 200°C fırında 15 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Gnocchi su yüzeyine çıktığında süzün; fazla haşlama hamuru dağıtır.

SERVIS ÖNERİSİ

Fırında 10 dakika sonra 5 dakika dinlendirip servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt