

Napoli Gnocchi alla Sorrentina

Toplam 40 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Orta

~480 kcal

Napoli gnocchi alla sorrentina, patates gnocchiyi domates sosu, mozzarella ve fesleğenle fırınlayarak eriyen peynirli klasik bir İtalyan tabağı yapar.

Malzemeler

- 700 gr Patates gnocchi
- 2 su bardağı Domates püresi
- 250 gr Mozzarella
- 0.3 demet Fesleğen
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 su bardağı Parmesan

Yapılış

- Domates püresini zeytinyağıyla 10 dakika koyulaştırın.
- Gnocchiyi kaynar suda yüzeye çıkana kadar haşlayın.
- Gnocchiyi domates sosuyla karıştırın ve kabınlanın.
- Mozzarella ve parmesanla üstünü kaplayın.
- 200°C fırında 12-14 dakika peynir eriyene kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Gnocchiyi su yüzüne çıkana kadar haşlamak hamurlaşmalarını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Fesleğen ve rendelenmiş peynirle sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt