

Gnocchi s ricottovou omáčkou a šalvějovou strouhankou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- bramborových gnocchi bez náplně 700 g
- omáčky Dolmio Bolognese 500 g
- ricotty 1 kelímek
- sůl 1 lžička
- citrónová kůra 1 lžička
- toasty 2 ks
- šalvějový lístek 20 ks
- olivový olej 8 lžíce
- strouhanka 1 hrst
- strouhaný parmezan 1 hrst

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

1. Šalvějové lístky a na kostky nakrájený toust dáme do sekací nádoby tyčového mixéru nebo robotu, usekáme na jemno (mixujeme 30 sekund až 1 minutu)
2. Na pánvi rozežřejeme 8 lžic olivového oleje a opražíme na něm strouhanku rozsekanou se šalvějí, jakmile směs zezlátne, sundáme ji ze zdroje tepla, přesypte do misky a smícháme se lžičkou soli, parmezánem a lžičkou strouhané citronové kůry

3. Gnocchi vsypte do vroucí vody a na mírné teplotě vaříme asi 3 minuty než vyplavou napovrch, pak je scedíme a necháme důkladně okapat
4. Omáčku Dolmio prohřejeme v hrnci spolu s ricottou
5. Do hlubokých talířů rozdělíme omáčku, přidáme scezené gnocchi a každou porci hojně posypeme šalvějovou strouhankou.