

Gnocchi w sosie z bazylii

Domowe Gnocchi w Kremowym Sosie Bazylkowym

Delikatne, puszyste gnocchi w aksamitnym sosie bazylkowym to prawdziwa uczta dla podniebienia. Te włoskie kluski ziemniaczane, przygotowane z dodatkiem kaszy, zyskują wyjątkową strukturę, która doskonale komponuje się z aromatycznym sosem. Sekret tkwi w świeżej bazylii, która w połączeniu z orzeszkami i parmezanem tworzy intensywny, zielony sos, przełamany delikatnością śmietany i nutą białego wina.

Dla kogo?

To danie idealne dla miłośników kuchni włoskiej, którzy cenią sobie domowe przygotowanie posiłków. Gnocchi w sosie bazylkowym zadowolą zarówno wegetarian, jak i osoby poszukujące sycącego, ale niezbyt ciężkiego dania. Dzięki prostocie składników, jest to również świetna propozycja dla rodzin z dziećmi.

Na jaką okazję?

Doskonale sprawdzi się jako obiad w ciepły, letni dzień, gdy bazylia jest najświeższa i najbardziej aromatyczna. To również eleganckie danie na nieformalną kolację z przyjaciółmi czy romantyczny wieczór we dwoje. Możesz je przygotować na szybki obiad w środku tygodnia lub jako część większego, weekendowego menu.

Czy wiesz, że?

Tradycyjne włoskie gnocchi przygotowuje się wyłącznie z

ziemniaków i mąki, jednak dodanie kaszy to polski akcent, który nadaje kluskom ciekawszej tekstury i zwiększa ich wartość odżywczą. Bazylia, główny składnik sosu, zawiera olejki eteryczne o właściwościach przeciwzapalnych i uspokajających.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z dodatkami do sosu – spróbuj dodać suszone pomidory, kapary lub oliwki. Dla bardziej wyrazistego smaku, zastąp część parmezanu serem gorgonzola. Jeśli lubisz ostre smaki, dodaj do sosu odrobinę chili. Gnocchi możesz również podsmażyć na maśle po ugotowaniu, aby uzyskać chrupiącą skórę.