

Gnocchi, czyli włoskie kopytka z oliwą i szalwią

Gnocchi z oliwą i szalwią – włoska klasyka w Twoim domu

Delikatne, puszyste **gnocchi** to prawdziwy skarb włoskiej kuchni, który z łatwością przygotujesz w domowym zaciszu. Te małe, charakterystyczne kluseczki z wgłębieniami od widelca, otulone aromatyczną oliwą z czosnkiem i szalwią, przeniosą Cię wprost na słoneczne wzgórza Toskanii. Przygotowanie jest niezwykle proste – wystarczy wymieszać Fix Knorr z wodą, dodać mąkę i jaja, uformować kluseczki i ugotować je do wypłynięcia. Smażone na oliwie z czosnkiem i szalwią nabierają niepowtarzalnego, wyrazistego smaku.

Dla kogo?

Gnocchi to propozycja zarówno dla miłośników *wykwintnych potraw*, jak i dla osób ceniących prostotę i wyrazistość smaków. Ich delikatna konsystencja i aromatyczny charakter sprawiają, że zakochają się w nich wszyscy domownicy – od najmłodszych po najstarszych. To idealne danie dla osób poszukujących szybkiego, ale jednocześnie wyjątkowego posiłku.

Na jaką okazję?

Te włoskie kopytka doskonale sprawdzą się jako **samodzielne danie** na ciepłą kolację lub sycny lunch. Możesz je również podać jako elegancki dodatek do różnego rodzaju mięs i ryb. Gnocchi to także świetny pomysł na romantyczną kolację we włoskim stylu lub nieformalny obiad z przyjaciółmi.

Czy wiesz, że...

Odgrzewając gnocchi w mikrofalówce, warto połączyć je dodatkową łyżką oliwy, aby zachowały swoją delikatność i soczystość. Te włoskie kluseczki świetnie komponują się z różnorodnymi sosami – pomidorowym, grzybowym czy pesto bazyliowym.

Dla urozmaicenia

Spróbuj posypać swoje gnocchi *tartym serem* Grana Padano lub żółtym serem startym na grubych oczkach. Dodaj suszone pomidory dla intensywniejszego, śródziemnomorskiego akcentu. Każda wariacja tego prostego dania przyniesie nowe, fascynujące doznania smakowe!