

Kremowe gnocchi z szałwią i orzechami

Kremowe gnocchi z szałwią i orzechami włoskimi

Odkryj włoski smak w swojej kuchni! Nasze **kremowe gnocchi z szałwią i orzechami włoskimi** to prawdziwa uczta dla podniebienia. Delikatne kluseczki otulone aksamitnym sosem serowym z dodatkiem chrupiących orzechów tworzą harmonijne połączenie smaków i tekstur.

Dla kogo?

To danie idealne dla miłośników włoskiej kuchni, którzy cenią sobie proste, ale wyraziste smaki. Kremowa konsystencja i delikatny aromat szałwii sprawia, że nawet wybredni smakosze będą zachwyceni. To również świetna propozycja dla wegetarian szukających sycącego i pełnowartościowego posiłku.

Na jaką okazję?

Kremowe gnocchi sprawdzą się zarówno jako codzienny obiad, jak i elegancka kolacja dla gości. To doskonały pomysł na romantyczną kolację we dwoje lub rodzinny posiłek w ciepłe, jesienne wieczory. Przygotowanie zajmuje niewiele czasu, co czyni to danie idealnym rozwiązaniem na szybki, ale wykwintny posiłek.

Czy wiesz, że?

Gnocchi to tradycyjne włoskie kluseczki, które mogą być przygotowywane z różnych składników – najczęściej z ziemniaków, ale także z mąki gryczanej, sera czy przetartych warzyw. Przypominają nasze polskie kopytka, jednak są zwykle

mniejsze i mają charakterystyczny kształt. W różnych regionach Włoch podaje się je z odmiennymi sosami, dostosowanymi do lokalnych tradycji kulinarnych.

Dla urozmaicenia

Wypróbuj różne warianty tego dania! Zamiast orzechów włoskich możesz użyć prażonych migdałów lub pinii. [Sos](#) serowy świetnie komponuje się również z dodatkiem suszonych pomidorów lub świeżego szpinaku. Dla miłośników intensywnych smaków polecamy dodanie odrobiny wędzonej papryki lub płatków chili.