

Zapiekane gnocchi bolognese ze szpinakiem

Zapiekane gnocchi bolognese ze szpinakiem

Klasyczne włoskie gnocchi w nowej, zapiekanej odsłonie! Ta **soczysta zapiekanka** łączy w sobie delikatność ziemniaczanych kluseczek, intensywny smak sosu bolognese oraz świeżość szpinaku. Całość przykryta złocistą warstwą sera tworzy *prawdziwą ucztę dla podniebienia*.

Dla kogo?

Idealne danie dla zabieganych rodzin, które cenią sobie szybkie, ale pełnowartościowe posiłki. Dzieci pokochają miękkość gnocchi, a dorośli docenią głębię smaku ziołowego sosu pomidorowego. To również świetna propozycja dla początkujących kucharzy – przygotowanie jest proste i niemal bezbłędne!

Na jaką okazję?

Sprawdzi się zarówno jako codzienny obiad, jak i jako danie na nieformalną kolację z przyjaciółmi. Możesz przygotować je wcześniej i odgrzać przed podaniem, co czyni je idealnym rozwiązaniem na dni, gdy brakuje czasu na gotowanie. Doskonałe również na rodzinne spotkania, gdzie trzeba nakarmić większą liczbę osób.

Czy wiesz, że?

Gnocchi to tradycyjne włoskie kluseczki, które pierwotnie przygotowywano z mąki, ziemniaków i jajek. Ich charakterystyczny kształt uzyskuje się poprzez odciskanie

widelcem, co pomaga sosowi lepiej przylgnąć do powierzchni. W różnych regionach Włoch gnocchi przygotowuje się na różne sposoby – niektóre wersje zawierają szpinak, dynię lub ricottę.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić danie dodając podsmażone pieczarki, cukinię lub bakłażana. Dla miłośników ostrzejszych smaków świetnie sprawdzi się dodatek chili lub papryczki peperoncino. Jeśli lubisz kremowe sosy, dodaj odrobinę śmietanki przed zapiekaniem. Świeże zioła jak rozmaryn czy tymianek nadadzą potrawie aromat, który przeniesie Cię prosto do słonecznej Italii.