

Zapiekane gnocchi w sosie napolí z bazylią

Zapiekane gnocchi w sosie napolí z bazylią

Klasyczne włoskie gnocchi w aromatycznym sosie napolí to propozycja, która zachwyci każdego miłośnika śródziemnomorskich smaków. Delikatne ziemniaczane kluseczki, otulone aksamitnym sosem pomidorowym z nutą świeżej bazylii i przykryte złocistą warstwą sera, tworzą danie, które jest zarówno sycące, jak i pełne wyrazistego smaku.

Dla kogo?

Zapiekane gnocchi to doskonała propozycja dla zabieganych osób, które cenią sobie proste, ale smaczne posiłki. Danie jest również idealne dla rodzin z dziećmi – maluchy z pewnością pokochają mięciutkie kluseczki w łagodnym sosie pomidorowym. To także świetna opcja dla wegetarian szukających pełnowartościowego, sycącego posiłku.

Na jaką okazję?

Ta zapiekanka sprawdzi się zarówno jako codzienny obiad, jak i jako danie na nieformalną kolację z przyjaciółmi. Możesz ją przygotować wcześniej i odgrzać przed podaniem, co czyni ją idealną propozycją na dni, gdy masz mało czasu na gotowanie. Doskonale komponuje się z prostą sałatką z rukoli i lekkim winem.

Czy wiesz, że?

Gnocchi to tradycyjne włoskie kluseczki, których historia sięga czasów starożytnego Rzymu. Choć najczęściej kojarzone są

z ziemniakami, pierwotnie wyrabiano je z mąki i wody. W różnych regionach Włoch można spotkać różne warianty gnocchi – niektóre z dodatkiem szpinaku, dyni czy sera ricotta.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić zapiekankę o ulubione dodatki – świetnie sprawdzą się kawałki mozzarelli, suszone pomidory, oliwki czy podsmażone pieczarki. Dla miłośników mięsa polecamy dodanie podsmażonego boczku lub włoskiej [kiełbasy](#). Możesz też eksperymentować z serami – spróbuj połączenia parmezanu z gorgonzolą dla bardziej wyrazistego smaku.