

GNOCCHI Z CZERWONYM PESTO



składniki:

- 1 kg gnocchi
- 1 stoiczek (210 g) czerwonego pesto Helcom Easy Cook
- 200 g świeżego szpinaku
- 1-2 łyżki oliwy z oliwek
- starty ser typu parmezan lub grana padano



sposób przygotowania:

Gnocchi gotujemy i odcedzamy.

Na oliwie smażymy szpinak, dodajemy gnocchi i pesto, mieszamy.

Podajemy z tartym parmezanem lub grana padano.



Poznaj przepisy z pesto zielonym
HELCOM EASY COOK