

Gnocchi



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Klusieczki Gnocchi to jeden z bardziej znanych przepisów na całym świecie. Są one proste do przygotowania i jednocześnie bardzo pożywne. Dobrze komponują się różnymi sosami i dodatkami. Najbardziej znane, lubiane i rozpowszechnione są klusieczki ziemniaczane – Gnocchi di patate.

Sugestie:

Istnieje mnóstwo różnych przepisów na przygotowanie klusieczek gnocchi. Te najbardziej znane to: gnocchi z masłem i szalwią, gnocchi z sosem pomidorowym i bazylią, gnocchi ze śmietaną, speckiem i grzybami, gnocchi z serem gorgonzola i boczkiem, gnocchi z oliwą extra vergine i parmezanem. Zwróćcie się do nas po inne pomysły.

Dane techniczne

RODZAJ:

SKŁADNIKI:

Puree ze świeżych ziemniaków, mąka typu 00, skrobia kukurydziana, mąka ziemniaczana, jajka, sól.

ALERGENY:



OPAKOWANIE:

WAGA: 500 gram

SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:

KRAJ POCHODZENIA: