



Gnocchi în sos de tomate, cu cimbru și ulei de măsline

Ingrediente

400 g roșii decojite Cirio 500 g gnocchi 50 g brânză Taleggio 1/2 morcov
1/2 ceapă albă busuioc cimbru telină ulei de măsline extravirgin sare
piper

Preparare

1. Se taie legumele în cuburi mici
2. Se pun într-o tigaie cu ulei de măsline și cimbru
3. Se adaugă roșiile decojite Cirio și se acoperă vasul
4. Se amestecă compoziția și se adaugă busuioc și ulei (extravirgin)
5. Gnocchi se pun la fiert în apă sărată
6. După ce sunt fierți, se scurg și se așează într-un vas, adăugând sosul de tomate obținut, cimbru și brânză Taleggio

