



Gnocchi z brokułem i czerwonym pesto



Składniki

500 g brokuł
2 łyżki masła
3 łyżki migdałów w słupkach
100 g parmezanu

1 opakowanie (500 g) Hilcona Gnocchi

1 opakowanie (120 g) Hilcona Pesto Rosso

sól i świeżo mielony pieprz



Czas
przygotowania 20 minut



Danie dla 4 osób



Przygotowanie

Umyj brokuł, osusz i rozdziel na małe różyczki. Masło rozgrzej na patelni, wrzuć brokuł i migdały. Całość dopraw solą. Smaż do momentu, aż migdały się zarumienią. Bez wstępnego gotowania dodaj gnocchi i podgrzewaj przez 1-2 minuty. Dołóż pesto i dokładnie wymieszaj. Dopraw solą i pieprzem do smaku. Przed podaniem posyp startym parmezanem.