



Gnocchis en salsa de espinacas y albahaca con queso italiano curado

Familia Vegetariano Fácil y rápido • Solo con una sartén • Menos CO2
Cocinando: 15 min • Listo en: 25 min



9



Gnocchi



Queso italiano
rallado curado



Brotos de espinacas



Nuez moscada



Albahaca



Crème Fraîche

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva,
agua.

Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.
Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

Túrmix, sartén grande, jarra medidora.

Ingredientes

	2P	4P
Gnocchi* 13)	380 gramos	750 gramos
Queso italiano rallado curado* 7)	20 gramos	40 gramos
Brotos de espinacas*	1 unidad	2 unidades
Nuez moscada	½ sobre	1 sobre
Albahaca	½ unidad	1 unidad
Crème Fraîche* 7)	200 gramos	400 gramos
Agua	50 ml	100 ml

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	360 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2824/ 675	784/ 187
Grasas (g)	34,7	9,6
de las cuales saturadas (g)	21,8	6,1
Carbohidratos (g)	64,7	18,0
de los cuales azúcares (g)	3,1	0,9
Proteínas (g)	13,2	3,7
Sal (g)	3,0	0,8

Alérgenos

7) Leche **13)** Cereales que contienen gluten.

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

¡Recíclame!



1



Saltea los gnocchi

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! En una sartén grande, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Una vez caliente, agrega los **gnocchi** (ver cantidad en ingredientes) y saltea 4-5 min, removiendo de vez en cuando. Cuando estén dorados, retira de la sartén.

3



Combina los gnocchis y la salsa

Coloca la **salsa** en la jarra medidora y, con la ayuda de un túrmix, tritura hasta que quede una mezcla homogénea. Vuelve a poner la **salsa de espinacas y albahaca** en la sartén, añade los **gnocchi** y cocina a fuego medio 1 min más, cubriéndolos con la **salsa**. Prueba la **salsa** y rectifica de **sal** y **pimienta**.

2



Prepara la salsa

Deshoja la mitad de la **albahaca** (doble para 4p). Calienta la sartén a fuego medio-alto, agrega la **crème fraîche** y el **agua** (ver cantidad en ingredientes) y lleva a ebullición. Cuando hierva, agrega la **albahaca** deshojada, la mitad del **queso rallado**, la mitad de la **nuez moscada** (doble para 4p) y ⅔ de las **espinacas**. Cocina 1 min, removiendo para que los ingredientes se integren. **Salpimenta** al gusto.

4



Emplata y disfruta

Sirve los **gnocchis** en **salsa de espinacas y albahaca** en platos y agrega encima el **queso rallado** restante y las **espinacas** reservadas.

¡Que aproveche!

¡Ponle nota chef!

Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

