LAGA MED ITALIENSK DELI

# Gnocchi al pomodoro e basilico

| 2-3 portioner | Ca 20 min totalt | 10 min aktiv tid |
|---|---|---|

Potatisgnocchi med en färdig tomat- och basilikasås, lite olivolja och oregano. En snabb rätt för två till tre portioner, med möjlighet att välja bort de skafferivaror du redan har.

## Ingredienser och förpackningar

| Ingrediens - klicka för produkt | Förpackning | Till receptet |
|---|---|---|
| Potatisgnocchi, 500 g - Garofalo | 500 g | 500 g |
| Tomat- och basilikasås Basilico, 280 g - PRELYBIUM | 280 g | Hela burken, 280 g |
| Italiensk Extra Virgin Olivolja Intenso - Blue label, 250 ml | 250 ml | 1 msk |
| Torkad oregano, 10 g - Gi.An | 10 g | ½ tsk |
| Fint havssalt Sale Fino Integrale, 1 kg - Gemma di Mare | 1 kg | Efter smak; valbart tillägg |

Gnocchin och såsen används i sin helhet. Olja, oregano och eventuellt salt räcker till fler måltider. Priset räknas på hela förpackningar av de varor och antal du väljer. Saltpåsen är 1 kg och är inte förvald. Antal 0 väljer bort en vara; olja och kryddor kan användas från ditt eget skafferi.

## Du behöver också hemma

- Vatten till kokningen
- Valfritt: lite riven parmesan till servering

Vatten och eventuell parmesan behöver du ha hemma. Salt, olivolja och oregano kan väljas bland butikens varor.

**Köp ingredienserna**

Välj vilka varor och antal du behöver. Varje ingrediens läggs separat i varukorgen.

# Gnocchi al pomodoro e basilico

## Gör så här

**1. Värm vattnet.** Koka upp vatten till gnocchin. Tillsätt bara lite salt om det behövs; gnocchin och såsen innehåller redan salt.

**2. Värm såsen.** Värm hela burken Basilico försiktigt i en vid panna med 1 msk olivolja och ½ tsk oregano. Använd olja och oregano som du valt att köpa eller redan har hemma.

**3. Koka gnocchin.** Koka hela förpackningen gnocchi enligt förpackningens anvisningar. Spara lite kokvatten innan du lyfter upp gnocchin.

**4. Vänd ihop.** Lägg gnocchin i den varma såsen. Tillsätt lite kokvatten vid behov och vänd försiktigt tills allt är varmt och jämnt fördelat.

**5. Smaka av och servera.** Smaka innan du tillsätter mer salt. Servera direkt, gärna med lite riven parmesan om du har det hemma.

**Tidsåtgång**
Cirka 20 minuter totalt, varav cirka 10 minuter aktivt arbete. Såsen värms medan vattnet kokar upp. Följ gnocchiförpackningens koktid.

Allergener: Gnocchin innehåller vete (gluten) och kan innehålla soja och senap. Basilico-såsen kan innehålla spår av selleri. Eventuell parmesan tillför mjölk. Kontrollera respektive förpackning; saknade uppgifter för tillval återges i produktfliken. Fullständig tillgänglig ingrediens- och näringsinformation finns via produktlänkarna.

**Köp ingredienserna**

Visa receptet och handla på Italiensk Deli