



De Cecco gnocchi 2 kg

Potetpasta i små "kuler". En klassiker fra Italia.

De Cecco er en italiensk produsent som lager pastaprodukter av ypperste kvalitet. Gnocchi finnes i flere varianter i Italia, men den vi kjenner best til er potetgnocchien. Hovedsakelig består gnocchi av most potet eltet sammen med hvetemel, formet til små boller med et gaffletrykk.

Produktnummer

263445

EPD-nummer

6671663

Antall i kartong

5



* 6 6 7 1 6 6 3 *

Gnocchi har utallige serveringsmuligheter, og passer nærmest til hva som helst. Koketiden er svært kort, rundt 2-3 min, og de flyter opp når de er ferdige. Bruk ca 5 liter vann per 500 gram gnocchi. Serveringstips: Naturell med en god olivenolje og parmaskinke. Stekt dem lett i smør sammen med salvie og sopp. Gratiner dem i ovnen og server til fisk eller kjøtt. Eller server Gnocchi med tomatsaus eller pesto. Parmesan passer utmerket til Gnocchi!

Pakket i en beskyttende atmosfære. Koketid: 2 minutter (når gnocchi flyter opp).

Når gnocchien er ferdigkokt vil den ha en lett og myk konsistens. I motsetning til vanlig pasta har den ikke noen fast kjerne. Smaken er mild og gnocchien trekker lett til seg smakene fra sausen som den legges i.