

*Le ricette
della Chef*



Gnocchi alla sorrentina

Ingredienti per 4 persone:

Gr. 1000 di gnocchi, gr. 350 di pomodori pelati privati dei semi, gr. 500 di passata di pomodoro, due cucchiaini di olio extravergine d'oliva, 200 di provola affumicata, gr. 20 di parmigiano reggiano, 1 cipolla media, 1 spicchio d'aglio, basilico, sale e pepe q.b.

Preparazione: In una padella soffriggete, in olio extravergine d'oliva, la cipolla tritata sottilmente e l'aglio. Togliete l'aglio non appena è dorato e croccante. Unite la passata di pomodoro e cuocete a fuoco moderato aggiustando di pepe q.b. A parte, lessate gli gnocchi in abbondante acqua salata. Non appena salgono scolateli e passateli rapidamente sotto un getto di acqua fredda. Nella padella di pomodoro, saltate gli gnocchi a fiamma-bassa amalgamandoli con la passata di pomodoro, la provola affumicata, il parmigiano e il basilico. Disponete gli gnocchi nei piatti di servizio caldissimi.

Ingredients for 4 people:

Gr. 1000 gnocchi, gr. 350 pipless tomatos, gr. 500 tomato sauce, two spoons of olive oil, gr. 200 smoked provola cheese, gr. 20 parmesan cheese, a clove of garlic, basil, salt and pepper how necessary.

Preparation: In a frying pan you fry the onion, finely cut with the clove of garlic, using olive oil. Remove the garlic when it is gilt and crisp. You add the tomatos and tomato sauce and cook them on a low flame adding salt and pepper how necessary. In another pan, boil the gnocchi in salt water. When they come afloat, strain them and pass them quickly under cold water. Then you add the gnocchi in the frying pan with the tomato sauce, adding the smoked provola, parmesan cheese and basil. Mix the gnocchi in the plates and eat them very hot.

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia	Kcal:	201
	Kjoule:	841
Proteine		9,540
Carboidrati		42,62



Gnocchi di patate 500g e

Prodotto e confezionato da Badia S.r.l.
nello stabilimento di via Cancellò, 8 - 81024 Maddaloni (CE)

Ingredienti: purea di patate 70% [acqua, flocchi di patate disidratate (emulsionanti, amidi e cloruri di calcio), farina "00" di grano tenero, fecola di patate, sale. Conservanti: acido sorbico (E200). Correttivi di acidità: acido citrico (E330).

Ingredients: mashed potatoes 70% (water, potato flakes, dehydrated potatoes, emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids), wheat flour (type "00", acidity corrector: citric acid, preservative: sorbic acid, dusting: rice flour).

Conservare in frigorifero a +4° C. Consumare entro tre giorni dall'apertura. Non forare la confezione in atmosfera protettiva. Prodotto esente da organismi geneticamente modificati. Contiene glutine e derivati del latte. Spolvero con farina di riso.

Keep refrigerated at 4° grades. Eat them within three days from the moment you open them. Do not pierce the manufacture. Product without organisms genetically modified. It contains gluten and milk derivatives. Sprinkle with rice flour.

Da consumarsi entro **07/14** before:

11.08.2019

CONSIGLI PER LA COTTURA DEGLI GNOCCHI BADIA

Lessate gli gnocchi in abbondante acqua salata. Non appena salgono a galla, scolateli e passateli rapidamente sotto un getto d'acqua fredda. Unite il condimento e serviteli caldissimi.

ADVICE FOR COOKING GNOCCHI BADIA

You boil the gnocchi in so much salt water. When they come afloat, strain them and pass them quickly under cold water. You add provola and parmesan cheese and eat them very hot.

TAGLIANDO DI CONTROLLO

