

Gnocchi s omáčkou z rajčat

Andrea Accordi

Ingredience

- Gnocchi z 1/2 kg brambor
- 1/2 kg zralých rajčat
- česnek — 2 stroužek
- 10 větších lístků bazalky
- 1/4 l kuřecího vývaru
- 1 1/2 lžíce strouhaného sýra pecorino
- olej olivový
- Pepř, sůl

Postup

Rajčata spaříme, oloupeme a nakrájíme na kostičky. Do rozpáleného oleje dáme šest celých lístků bazalky a celé oloupané stroužky česneku. Lehce osmahneme a pak přidáme nakrájená rajčata. Po minutě zalijeme sběračkou a půl vývaru a zvolna vaříme asi pět minut. Poté přidáme ještě 3 lžíce oleje a zamícháme. Do vroucí osolené vody vložíme gnocchi a než se udělají vyndáme z pánve česnek a bazalku. Potom vmícháme pecorino a zbylou bazalku nasekanou na tenoučké proužky. Jakmile jsou gnocchi hotové, slijeme je a přidáme k omáčce na pánvi, prohodíme a čerstvé podáváme.