Gnocchi w sosie śmietanowo - szparagowym

Nikita

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe, lunchbox**

Kuchnia (region): **arabska, niemiecka, polska, arabska**

Warto wiedzieć:

40 min

3 porcje

Składniki:

- gnocchi gotowe lub domowe - 300 g
- szparagi białe - 1/2 pęk
- szparagi zielone - 1/2 pęk
- cebula szalotka - 1 szt.
- czosnek - 1 ząbek
- tymianek cytrynowy - - kilka listków
- natka pietruszki posiekana - 2-3 łyżka
- suszone pomidory w oliwie - 4-5 szt.
- orzechy brazylijskie - - kilka
- parmezan tarty - 2-3 łyżka
- śmietanka 30% - 150 ml
- woda - 250 ml
- bulionetka domowa warzywna - 1 łyżeczka
- skrobia kukurydziana lub z tapioki - 1 łyżka
- skórka otarta z cytryny - 1/4 łyżeczka
- sok wyciśnięty z cytryny - 1 ml
- sól i pieprz - - do smaku
- garnek do gotowania na parze z dwoma poziomami -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Białe szparagi obrać, opłukać, odkroić twarde końcówki. Z zielonych szparag odłamać twarde końcówki, opłukać.
Szparagi pokroić na kawałki ok. 2cm.

KROK 2: Pomidory suszone odsączyć z oleju i pokroić w paseczki, odstawić.
Natkę pietruszki drobno posiekać. Orzechy brazylijskie podprażyć na suchej patelni.

KROK 3: Ostudzone orzechy rozdrobić w blenderze.
Do dolnego garnka do gotowania na parze wlać 200 ml wody i śmietankę. Dodać drobno posiekaną cebulę szalotkę, czosnek, tymianek cytrynowy (same listki), skórkę otartą z cytryny, sok z cytryny, domową bulionetkę warzywną (lub kostkę) oraz szczyptę pieprzu. Na pierwszy

poziom do gotowania na parze rozłożyć pokrojone szparagi, oprószyć je lekko solą. Na drugim poziomie do gotowania na parze ułożyć gnocchi. Gotować na parze przez 20 minut.

KROK 4: Następnie w misce połączyć szparagi i gnocchi.
50 ml wody rozmieszać ze skrobią, wlać do sosu, dodać starty parmezan i mieszając gotować jeszcze 3 minuty. Na koniec dodać rozdrobione orzechy i pokrojone suszone pomidory, wymieszać. Doprawić ewentualnie do smaku solą i pieprzem.

KROK 5: Sos wylać do miski, w której znajdują się szparagi i gnocchi, wymieszać.

KROK 6: Posypać natką pietruszki. Podawać z sałatką z pomidorów.