

Prima Cucina

Tak chutná Itálie



GNOCCHI 12 kg

(4x 3 kg, cca 63 porci)

Lehké bramborové noky,
barvy máslové
s chutí brambor

- atraktivní italská příloha
- 70% obsah brambor
- minutková příprava
- pevná konzistence
- výborné s omáčkami Prima cucina
- doplňte kuřecím, krůtím, vepřovým masem
- vhodné i jako bezmasý pokrm (s pestem, smetanovým špenátem a parmazánem)
- lze je zapékat s bylinkami a sýrem

Další kulinářské tipy:

Polévka

Když potřebujete dodat něco lahodného do rajčatové, hovězí nebo kuřecí polévky, vsypte do ní uvařené a scezené gnocchi.

Salát

Sytý salát vznikne, když smícháte uvařené gnocchi, špenát, pršut, nakládané pečené papriky a olivy.

Sladký pokrm, moučník

Servírujte s mákem, tvarohem či skořicí a máslem.



Rieber
& søn
food service

1 krt = 4 x 3 kg


12 kg
hmotnost/
hmotnost


2-3 min.
doba varu/
doba varu


12,5 kg
návarnost/
návarnost



Gnocchi po neapolsku s kuřecím masem

Surovinová kalkulační na 10 porcí, hmotnost 1 porce 360 g:

700 g	Kuřecích prsou	100 ml	Vody do česneku
14 g	Natur Vegety Vitana	60 g	Strouhaného parmazánu (eidamu)
30 ml	Rostlinného oleje	1 900 g	Gnocchi Vitana
120 g	Neapolské omáčky Vitana	20 g	Soli do vody na vaření
800 ml	Vody do omáčky	20 ml	Rostlinného oleje na promaštění
18 g	Sušeného mletého česneku Vitana		

Kuřecí maso nakrájíme na nudličky, okořeníme vegetou, pokapeme olejem a necháme chvíli marinovat. Poté upravujeme v konvektomatu při kombinovaném provozu 140°C asi 15 minut. Neapolskou omáčku uvaříme podle návodu (o množství výpeku ponížíme vodu do omáčky). Během vaření přidáme sušený česnek, předem namočený ve vodě, a jemný kečup. Ke konci varu přidáme upravené maso. Gnocchi uvaříme podle návodu a promastíme. Při podávání gnocchi regenerujeme, přeléváme omáčkou s masem a sypeme strouhaným parmazánem. Zdobíme čerstvou bazalkou nebo jinou vhodnou bylinkou.

Gnocchi zapečené v sýrové omáčce s mozzarellou

Surovinová kalkulační na 10 porcí, hmotnost 1 porce 350 g:

160 g	Ementálové omáčky Vitana	30 ml	Rostlinného oleje na promaštění
800 ml	Vody do omáčky		gnocchů a GN
16 g	Petrželové nati	350 g	Mozzarelly
2 200 g	Gnocchi Vitana		
26 g	Soli do vody na vaření		

Ementálovou omáčku uvaříme podle návodu a ochutíme sekanou čerstvou petrželkou. Gnocchi uvaříme podle návodu, promastíme, vkládáme do vymaštěné gastronádoby a poléváme uvařenou ementálovou omáčkou tak, aby jí byly noky přelitě - obalené. Výše pokrmu v GN je asi 5 cm. Navrch sypeme strouhanou mozzarellou. Zapékáme v konvektomatu při 160 °C asi 10 minut. Při podávání zdobíme čerstvou bazalkou nebo jinou vhodnou bylinkou.

Gnocchi s boloňským ragů

Surovinová kalkulační na 10 porcí, hmotnost 1 porce 370 g:

700 g	Mletého hovězího a vepřového masa	150 g	Boloňské omáčky Vitana
18 g	Natur Vegety Vitana	815 ml	Vody do omáčky
150 g	Cibule	60 g	Strouhaného parmazánu (eidamu)
40 ml	Rostlinného oleje	1 900 g	Gnocchi Vitana
80 ml	Vody na zalití	20 g	Soli do vody na vaření
		20 ml	Oleje na promaštění

Mleté maso okořeníme vegetou. Cibuli nakrájíme na plátky, krátce orestujeme na oleji, přidáme maso a společně restujeme. Po chvíli zakápneme vodou a dusíme doměkka. Boloňskou omáčku promícháme s vlažnou vodou, vlijeme na maso a společně pozvolna vaříme 5 minut. Gnocchi uvaříme podle návodu, promastíme. Při podávání zregenerované gnocchi přeléváme omáčkou s masem a sypeme strouhaným parmazánem.

Gnocchi Carbonara s kuřecím masem

Surovinová kalkulační na 10 porcí, hmotnost 1 porce 360 g:

700 g	Kuřecích prsou	80 g	Sýra eidam
16 g	Uzené Vegety Vitana	14 g	Petrželové nati
60 ml	Rostlinného oleje na marinování	1 900 g	Gnocchi Vitana
120 g	Omáčky Carbonara Vitana	20 g	Soli do vody na vaření
480 ml	Vody do omáčky	20 ml	Rostlinného oleje na promaštění
480 ml	Mléka do omáčky		

Kuřecí prsa nakrájíme na nudličky, okořeníme vegetou, zakápneme olejem a necháme chvíli marinovat. Poté vložíme do konvektomatu na kombinovaný provoz s teplotou 140 °C asi 15 minut. Omáčku Carbonara uvaříme podle návodu (o množství výpeku ponížíme vodu do omáčky). Před dovařením omáčky přidáme maso. Gnocchi uvaříme podle návodu a promastíme. Při podávání gnocchi regenerujeme, přeléváme omáčkou s masem a sypeme strouhaným sýrem. Zdobíme čerstvou bazalkou nebo jinou vhodnou bylinkou.