

Citromos - pestós gnocchi garnélarákkal és spárgával

| | | |
|----------|------|----|
| 1 | 30 | 4 |
| Nehézség | Perc | fő |

Allergének:



Hozzávalók

- 0.5 kg Gnocchi
- 1 kg zöld spárga
- 0.5 kg garnéla rák
- 5 ek. pesto
- 0.5 db citrom leve
- 0.5 db citrom reszelt héja
- 1 ek. vaj
- só
- bors
- 3 gerezd fokhagyma



1. A gnocchi-t enyhén sós vízben főzzük meg, majd szűrjük le, a vajon kicsit pirítsuk meg.
2. A spárga fás részét törjük le, enyhén sós lobogó vízben 2-3 percig főzzük majd, tegyük jeges vízbe. Ez követően vágjuk kisebb darabokra.
3. A rákot ha szükséges tisztítsuk meg. Olívaolajon a szeletekre vágott fokhagymát pirítsuk meg - de vigyázzunk nehogy megégjen - majd tegyük hozzá a rákot. Sózzuk - borsozzuk és süssük készre, majd a végén locsoljuk meg fél citrom levével.
4. Nem maradt más hátra, egy tálba tesszük a gnocchi-t, a spárgát. A rákot és a pestot is hozzákeverjük, majd meglocsoljuk még egy kis citrom levével, és megszórjuk a fél citrom reszelt héjával.

 Google Play



 App Store

