



Ньоки Aglio e olio

⌚ 20—30 Минути 

Подготовка

- 1 За да пригответе Aglio e olio обелете чесъна и нарежете на ситно. Загрейте 100 ml зехтин на тиган и сотирайте чесъна за кратко с малко сол. Добавете лютото чили, кедровите ядки и лимонов сок. Овкусете с щипка пипер меланж.
- 2 През това време пригответе ньоките, както е показано на опаковката. Отцедете ги и разбъркайте в тигана с Aglio e olio. Добавете магданоза.
- 3 Разпределете руколата в две дълбоки чинии и овкусете с малко балсамов оцет и зехтин. Сложете по малко от ньоките отгоре и поръсете с пармезан. Добавете листенца босилек и сервирайте.

Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1 пакет	Ньоки
2 скилижки	Чесън
2 с.л.	Магданоз, ситно нарязан
100 ml	Зехтин Extra Virgin
2 с.л.	Кедрови ядки
30 g	Пармезан, настърган
1 ч.ч.	Рукола
1 ч.ч.	Босилек, пресен
1 бр.	Лимон
1 с.л.	Балсамов оцет
1 с.л.	Зехтин Extra Virgin
1 ч.л.	♦ Люто чили със сол
	♦ Морска сол
	♦ Пипер меланж на зърна

