Tálalás: **4 főre**

Előkészítés:

Elkészítés: **40 perc**

Rákóczi Feri

MASCARPONÉS-CSIRKÉS GNOCCHI

Lopott olasz recept, egy tengerparti kisvárosban ettük, valahol Viareggio és Genova között. Azért is imádom, mert remek félkész gnocchit lehet kapni, így azzal sem megy az idő, villámgyorsan összedobható ez a kaja. Izgalmas a bazsalikomtól és a szerecsendiótól, krémes a mascarponétól, igazi kedvenc.

HOZZÁVALÓK

1 doboz Auchan mascarpone
2.5 dl tejszín
500 g félkész gnocchi
1 db csirkemellfilé
100 g reszelt parmezán
1 kis fej lilahagyma tisztítva, aprítva
2 gerezd fokhagyma tisztítva, aprítva
só
Bors
szerecsendió
friss bazsalikom
3 evőkanál olívaolaj

ALLERGÉNEK

1. Főzd ki a gnocchi-t a csomagoláson található utasításnak megfelelően!
2. Közben pirítsd körbe az apróra vágott csirkemellet a forró olajon, sózd, borsozd!
3. A vége felé dobd mellé a lilahagymát és a fokhagymát is!
4. Forrald össze a mascarponét a tejszínnel és a sajt felével. Reszelj hozzá egy negyed szerecsendiót.
5. Egy tűzálló tálban keverd össze a gnocchi-t a hagymás csirkével, majd öntsd rá a mascarponés mártást!
6. A maradék sajttal szórd meg a tetejét, és mehet is a sütőbe 180 fokon 15 percre.
7. Tálalás előtt szórd meg a friss bazsalikommal!

Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!

Auchan