

ניוקי מושחם עם ערמונים ופטריות



רכיבים

- חבילה פרפקטו ניוקי תפו"א
- 2/1 1/2 כוס יין לבן
- 4/1 1/4 פחית קרם קוקוס
- חבילה פטריות פורטובלו
- כפות שמן זית
- ערמונים בוואקום בוואקום
- כף חומץ בלסמי מצומצם
- 2/1 1/2 כף סילאן

הכנה

1. מטגנים את הניוקי במחבת עם שתי כפות שמן זית עד לקבלת השחמה ופריכות.
2. מוסיפים את הפטריות ועוד 2 כפות שמן זית.
3. מכניסים את עשבי התיבול הקצוצים, ומוסיפים כרבע פחית חלב קוקוס, ערמונים, חצי כוס יין מבעבע, מלח ופלפל לפי הטעם.
4. ממשיכים להקפיץ את הניוקי ותערובת הפטריות עד לאיחוד טעמים.
5. מוסיפים כף בלסמי מצומצם וחצי כף סילאן.
6. לקראת סיום מכניסים מעט בזיליקום טרי קצוץ.
7. הגשה עדיפה בקערה עמוקה. רצוי להגיש ללא הנוזלים (אם נשארו כאלה). בתיאבון!

60 דקות

4 servings 4