

ניוקי ברוטב גבינות וברוקומיני



רכיבים

- חבילה פרפקטו ניוקי תפו"א
- גרם חמאה
- עלים מרווה
- 2/3 3/2 כוס שמנת מתוקה (2/3 כוס)
- גרם גבינת מוצרלה
- גרם גבינת פרמזן מגוררת
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם מלח
- חבילה ברוקומיני
- כפות שמן זית

הכנה

1. מבשלים את הניוקי לפי הוראות ההכנה על גבי האריזה.
2. להכנת הרוטב - ממיסים חמאה, מוסיפים את המרווה ואת השמנת המתוקה, מוסיפים מלח ופלפל לפי הטעם.
3. במקביל, מבשלים את הברוקומיני בישול קצר של 4 דקות לאחר הרתיחה ומיד מעבירים למי קרח לעצירת הבישול.
4. מוסיפים את הניוקי לרוטב ומבשלים אותם יחד מעט על מנת שיספגו את הטעמים.
5. מטגנים את הברוקומיני בשמן הזית מוסיפים מלח ופלפל לפי הטעם.
6. לפני ההגשה מוסיפים את הברוקומיני לניוקי עם הרוטב, ומפזרים מעל את הגבינות. *ניתן להמיר את הברוקומיני בברוקולי או תרד, באותה הכמות. לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.

30 דקות 🕒

4 servings 4 🍴