

Gnocchis cremosos

INGREDIENTES

- GNOCCHI 1 PAQUETE
- BRÓCOLI 3 RAMILLETES
- CALDO DE POLLO O VERDURAS 250ML
- QUESO CREMA 120GR
- MOZZARELLA 350GR

PREPARACIÓN

- PRECALIENTA EL HORNO A 180°C
- PONER A HERVIR RÁPIDAMENTE UNA OLLA GRANDE DE AGUA CON SAL. AÑADIR EL BRÓCOLI Y COCERLO DURANTE 2 MINUTOS, AÑADIR LOS GNOCCHIS Y ESCALDARLOS RÁPIDAMENTE DURANTE 1 MINUTO MÁS. ESCURRIR EL AGUA Y RESERVAR.
- EN UNA SARTÉN GRANDE APTA PARA EL HORNO, LLEVAR EL CALDO A FUEGO LENTO. AGREGUE EL QUESO CREMA, REMOVIENDO HASTA QUE ESTÉ MAYORMENTE COMBINADO. AÑADIR LA MITAD DE QUESO MOZZARELLA Y REMOVER HASTA QUE SE DERRITA.
- INCORPORA EL BRÓCOLI Y LOS GNOCCHIS CRUDOS. CUBRA CON MOZZARELLA Y HORNEE EN LA REJILLA CENTRAL DURANTE 15 MINUTOS, O HASTA QUE LA PARTE SUPERIOR ESTÉ BURBUJEANTE. ESPOLVOREAR CON SAL Y PIMIENTA Y SERVIR