



## Ньокки с базиликом и шпинатом с соусом из грецкого ореха



### Ингредиенты

° Крупа манная	120 г
° Чеснок	1 зубчик
° Базилик	5 веточек
° Хлеб белый	1 кусок
° Орехи грецкие	100 г
° Мука пшеничная	150 г
° Масло оливковое	1 ст. л.
° Шпинат замороженный	100 г
° Сливки сухие растительные	2 ст. л.
° Соль	по вкусу

### Способ приготовления:



60 мин



2 порции



320 ккал

1. Шпинат разморозьте. Отложите несколько листиков базилика для украшения. <br>
2. Поместите в кастрюлю манную крупу, муку, сухие сливки и сахар и готовьте, постепенно добавляя воду, до загустения крема. <br>
3. Оставшийся базилик и шпинат измельчите в блендере и соедините с получившимся заварным кремом. Тщательно перемешайте венчиком до однородности. <br>
4. Сформируйте ньокки в виде маленьких шариков и поставьте в холодильник на 1 час. <br>
5. Отварите ньокки в кипящей подсоленной воде. Как только они всплывут, снимите с огня и переложите их шумовкой на тарелку. <br>
6. Приготовьте соус: грецкие орехи (несколько штук отложите для украшения) ошпарьте кипятком, слейте горячую воду и ополосните их холодной. Измельчите в блендере вместе с мякотью хлеба без корок, выдавленным чесноком и 100 мл воды до однородной массы. Добавьте оливковое масло. <br>
7. Ньокки подавайте с соусом и украсьте слегка обжаренными целыми грецкими орехами и листиками базилика.

### Совет

Очень важно кидать ньокки именно в кипящую воду и энергично перемешивать, чтобы они не слиплись. Важно не упустить момент, когда всплывут ньокки, иначе они станут слишком мягкими.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>