



## MANTAR VE BEZELYE SOSLU GNOCCHI

<https://www.elele.com.tr>

Yarım paket gnocchi  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
250 gr mantar  
Yarım kırmızıbiber  
Yarım sarı biber  
100 ml krema  
1 çay bardağı dondurulmuş bezelye  
2 dal taze kekik  
Tuz  
Taze çekilmiş karabiber  
Frenk soğanı

Gnocchi'yi kaynayan tuzlu suda yumuşayınca kadar haşlayın ve süzün. Mantarı küçük, biberleri şerit halinde doğrayın ve zeytinyağında soteleyin. Bezelye, kekik yaprakları, tuz, karabiber ekleyip birkaç dakika sotelemeye devam edin. Kremayı ilave edin ve yüksek ateşte biraz çekinceye kadar pişirin. Süzölmüş gnocchi'yi ekleyip karıştırın. Üzerine ince kıyılmış frenk soğanı ve pul biber serpiştirip servis yapın.

