

רכיבים:

כוס דחוסה של עלי בזיליקום

3 שיני שום

¼ כוס שמן זית

כף צנוברים

מלח, פלפל

חבילת ניוקי (500 גרם)

אופן ההכנה:

1. מערבלים במעבד מזון את עלי הבזיליקום, השמן, השום והצנוברים עד לקבלת עיסה חלקה.

2. מתבלים במלח ובפלפל לפי הטעם.

3. מכינים את הניוקי לפי הוראות היצרן: מרתיחים שני ליטר מים ובזמן שהמים רותחים מכניסים את הניוקי לסיר. לאחר כשתי דקות, שהניוקי צפים על פני המים, מסירים מהאש ומסננים.

4. יוצקים את הרוטב על הניוקי ומגישים חם.