

ΓΝΟCCHI ΜΕ ΠΙΠΕΡΙΕΣ



- 400 gr. Gnocchi Primo Gusto
- 3 κουταλιές σούπας ελαιόλαδο
- 1 κρεμμύδι τριμμένο
- 2 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένο
- 1 πράσινη πιπεριά
- 1 κόκκινη γλυκιά πιπεριά
- 1 πορτοκαλιά πιπεριά
- 1 κίτρινη πιπεριά • 1 μικρή κόκκινη καυτερή πιπερίτσα ψιλοκομμένη
- 1 ½ φλιτζάνι κρέμα γάλακτος
- ½ φλιτζάνι μαϊντανό ψιλοκομμένο
- 1 καρότο τριμμένο
- Αλατοπίπερο

Σοτάρουμε το σκόρδο στο λάδι. Μόλις μαραθεί προσθέτουμε το κρεμμύδι, τις πιπεριές κομμένες σε μικρούς κύβους και το καρότο. Χαμηλώνουμε τη φωτιά, ανακατεύουμε καλά και αφήνουμε τα υλικά να σοταρίσουν για 3-4 λεπτά. Έπειτα ρίχνουμε στην κατσαρόλα ½ φλιτζάνι νερό. Αφήνουμε να σιγοψηθούν τα λαχανικά για 15 λεπτά, προσθέτουμε την καυτερή πιπερίτσα και το αλατοπίπερο και ψήνουμε για ακόμη 5 λεπτά. Σβήνουμε τη φωτιά και προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος και τον μαϊντανό. Βράζουμε τα ζυμαρικά, τα σουρώνουμε και τα βουτυρώνουμε με 1 κουταλιά σούπας βούτυρο φρέσκο. Τα περιχύνουμε με τη σάλτσα, ανακατεύουμε καλά και σερβίρουμε αμέσως.