



Gnocci

Hozzávalók (4 adag):

- 60 dkg burgonya (héjában főtt, pucolva, összetörve)
- kb. 20 dkg liszt
- 1 tojás
- 5 dkg parmezán vagy garana padano frissen reszelve
- só

Elkészítés:

A héjában puhára főzött krumplit megpucolom, egy nagyobb keverőtálba teszem, és egy villával, vagy krumplinyomóval, áttöröm.

Hozzáadom a lereszelt parmezánt, a felvert tojást, sózom, és összekeverem.

Apránként, annyi lisztet adok hozzá, amennyit felvesz. Kézzel összegyúrom, és mikor kezd elválni a tálból, de még egy kicsit ragadós, egy belisztezett deszkára borítom. Átgúrom, majd nyolc részre osztom.

A tésztából, kb két centi átmérőjű hurkát sodrok, egy késsel két ujnyi szeletekre vágom, és kis golyókat formálok belőlük. Egy villával, amit előtte lisztbe mártok, lelapítom. Belisztezett tálcára teszem őket, és egy kicsit félreteszem szikkadni, hogy egy kis kéreg száradjon rá, főzés előtt.

Lobogva forró vízben addig főzzük, míg a gnocchik fel nem jönnek a víz tetejére. Hevített serpenyőben szalmasárgára pirítjuk, vaj, friss rozmaring, fokhagyma, olívbogyó, szárított paradicsom darabokkal összeforgatjuk és egy kevés húslével mártásossá forraljuk.

Legvégül dúrvára darabolt, tépkedett spenótlevelet adunk hozzá.

