

Co na obiad: Pulpety alla norma wg Piotra Ogińskiego



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Sos alla norma:

olej	do smażenia
czosnek	3 ząbki
cebula	1 sztuka
pomidor	5-6 sztuk
cukier	2 łyżeczki
biały ocet winny	10 mililitrów
Pieprz czarny Prymat w młynku	do smaku
sól morską Prymat w młynku	do smaku
Oregano suszone Prymat	1 łyżeczka
bazyli	10-15 liści
woda	200 mililitrów
bakłażan	1 sztuka
serek mascarpone	2 łyżeczki

Pulpety:

mięso mielone wołowo-wieprzowe	400 gramów
natka pietruszki	1 pęczek
szczypiorek	1 pęczek
mięta	10 liści
czosnek	3 ząbki
Przyprawa do dań kuchni włoskiej Prymat	2 łyżeczki

cebula	1/2 sztuki
ricotta salata	3 łyżki
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
jajko	1 sztuka

Gnocci:

ziemniaki ugotowane

mąka	125 gramów
jajko	1 sztuka

Dodatki:

ricotta salata

bazylia

Pieprz czarny Prymat w młynku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na oleju podsmażamy czosnek do momentu aż zacznie lekko zmieniać kolor, następnie dodajemy cebulę, pomidory, cukier, ocet, oregano, bazylię, pieprz oraz sól i całość smażymy ok. 10 minut. Po tym czasie sos zalewamy wodą i gotujemy ok. 15-20 minut na wolnym ogniu, po czym mielimy go do uzyskania jednolitej konsystencji.

Następnie wszystkie składniki na pulpety łączymy w misce i masę wyrabiamy do momentu, aż wyraźnie zacznie nam się kleić do dłoni po czym odstawiamy ją do lodówki na 15-20 minut. Bakłażana kroimy w 1,5-2 cm kostkę, solimy i odstawiamy na 20-30 minut, po czym płuczemy go i suszymy. Tak przygotowanego bakłażana smażymy na rozgrzanym tłuszczu przez 2 minuty z każdej strony, lub do uzyskania złocistego koloru. W międzyczasie z mięsa przygotowujemy pulpety wielkości piłeczki ping pongowej.

Usmażonego bakłażana przekładamy do sosu, na patelnię dolewamy więcej oleju i smażymy pulpety ok. 2 minuty z każdej strony.

Usmażone pulpety przekładamy do sosu i dusimy na wolnym ogniu przez 5-10 minut.

Ziemniaki obrać, ugotować i rozgnieść. Do ugotowanych, ubitych i ostudzonych ziemniaków dodajemy mąkę oraz jajko, dokładnie mieszamy, po czym masę przekładamy do woreczka foliowego na żywność, całość dokładnie ugniatamy, odcinamy końcówkę i za pomocą noża odcinamy kawałek masy do gotującej się wody, tak jak jest to pokazane na filmie.

Gnocchi gotujemy ok. 5 minut. kiedy gnocchi się gotują, do sosu dodajemy serek mascarpone i dokładnie mieszamy tak by powstał nam kremowy jednolity sos. Ugotowane gnocchi przekładamy na talerz, zalewamy pulpetami, posypujemy ricottą salata, dekorujemy bazylią oraz pieprzem i podajemy.

Smacznego!

Jeśli kochasz kuchnię włoską, to koniecznie sprawdź [przepis na pasta alla norma](#).