

Gnocchi z sosem śmietanowo bazyliowym i suszonymi pomidorami



KUCHNIA MARTY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki na gnocchi

ziemniaki	1 kg
mąka pszenna typ 450	200 g
jajko	1 szt
sól	1 łyżka

Składniki na sos śmietanowo bazyliowy z suszonymi pomidorami

śmietanka 12-procentowa	250 ml
pesto	3 łyżki
suszone pomidory	3 szt
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Ziemniaki myjemy i gotujemy do miękkości w mundurkach. Odcedzamy i obieramy ze skórki póki są gorące. Przeciskamy przez praskę lub mielimy w maszynce do mięsa. Do jeszcze ciepłych ziemniaków dodajemy przesianą mąkę i sól, robimy dołek i wlewamy do niego roztrzepane jajko. Zagniatamy ciasto. Ważne aby zrobić to szybko i dość niedbale - długie wyrabianie ciasta sprawi, że będzie ono bardzo miękkie. Gotowe ciasto dzielimy na mniejsze kawałki.

KROK 2 Z każdego kawałka formujemy wałek grubości małego palca. Podosypujemy go mąką i kroimy w poprzek na kawałki o grubości ok. 2 cm. Na każdym kluseczku robimy widelcem charakterystyczne dla gnocchi wgłębienia.

Gnocchi przykrywamy ściereczką i odkładamy na bok.

KROK 3 W międzyczasie przygotowujemy sos. Do małego garnuszka wlewamy śmietankę, dodajemy pesto z bazylii i pokrojone w kosteczkę suszone pomidory. Często mieszając gotujemy chwilę, aż sos zgęstnieje. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

W garnku gotujemy wodę, dodajemy łyżkę soli. Gdy woda zacznie wrzeć partiami gotujemy gnocchi (około 1 minuty od momentu wypłynięcia).

Wyławiamy łyżką cedzakową i łączymy z przygotowanym wcześniej sosem.

Smacznego!