Gnocchi

data aktualizacji: 2019.08.01 autor: Redakcja

Składniki:

- 1kg ziemniaków
- szklanka mąki
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 jajko
- sól

Przygotowanie:

Ziemniaki umyć i ugotować w mundurkach w osolonej wodzie. Wodę odlać. Ziemniaki obrać ze skórki gdy są jeszcze lekko ciepłe. Przecisnąć przez praskę i zostawić do ostygnięcia.

Dodać sól, jajko, łyżkę mąki ziemniaczanej i stopniowo dosypywać mąkę. Wyrabiać do momentu uzyskania miękkiego, elastycznego ciasta, bez grudek. Im mniej mąki, tym gnocchi będą smaczniejsze.

Na podsypanym mąką blacie formować z ciasta wałeczki o średnicy kciuka, a następnie pokroić na

ok. 3-centymetrowe kawałki. Każdemu kawałkowi należy nadać karbowany kształt za pomocą widelca – poprzez ściśnięcie i rolowanie kciukiem ciasta na spodzie widelca.

Gotowe gnocchi ugotować we wrzącej, osolonej wodzie przez 2 minuty od wypłynięcia. Wyciągnąć łyżką cedzakową i gotowe.

> Wskazówka:
>
> Ziemniaki muszą być ugotowane na świeżo. Nie należy wykorzystywać ziemniaków z dnia poprzedniego, gdyż gnocchi zmienią smak i konsystencję.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/32839-gnocchi