



Gnocchi - rețeta italiană

Steps: 8

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

1 kg de cartofi roșii/ albi vechi 300 g de făină
1 ou 10 g sare
un praf de nucșoară (opțional)

Instructions

Dacă îți dorești cele mai bune ingrediente pentru gnocchi, nu uita să îți iei [cardul Selgros](#), care acum se eliberează și persoanelor fizice. Îl poți obține completând formularul din aplicație sau îl poți solicita la birourile de informații clienți din magazine.

Pasul 1. Fierbe cartofii în coajă, în apă cu sare, timp de 30-40 de minute.

Pasul 2. Cartofii se decojesc și se zdrobesc cât sunt încă fierbinți, într-un bol.

Pasul 3. Adaugă făina, sarea și oul și amestecă totul cu mâinile, până obții un aluat moale, dar compact. Nu frământa prea mult aluatul, pentru că gnocchi vor deveni tari în timpul fierberii.

Pasul 4. Ia o parte din aluat și întinde-o pe o suprafață pudrată cu făină, cu vârful degetelor, pentru a obține rulouri groase de 2 - 6 centimetri.

Pasul 5. Acoperă aluatul rămas cu un prosop, pentru a preveni uscarea acestuia.

Pasul 6. Taie pastele în bucăți mici și apasă-le ușor cu degetul mare pe forma specială de gnocchi sau modelează-le cu dinții unei furculițe. Pe măsură ce pregătești gnocchi de cartofi, aranjează-i pe o tavă pudrată cu făină, distanțându-i unii de alții.

Pasul 7. Pune o oală cu apă și sare pe foc și, după ce a dat în clocot, pune gnocchi la fiert.

Pasul 8. De îndată ce gnocchi ies la suprafață, sunt considerați gătiți și, prin urmare, trebuie să fie scurși de apă și adăugați în sosul preferat.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din aceasta categorie: