



Sos pentru gnocchi cu brânză

Steps: 7

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

| | | | |
|--------------|-------------------|-------------|------------------|
| 750 g | cartofi | 1 | gălbenuș de ou |
| 200 g | făină | 1 linguriță | de sare |
| 100 g | brânză la alegere | 150 g | unt |
| 1/2 legătură | de pătrunjel | | pipер, după gust |

Instructions

Poți prepara gnocchi delicioși umpluți cu brânză foarte simplu. Ca sos pentru gnocchi cu brânză poți servi un unt topit cu pătrunjel.

Pasul 1. Fierbe cartofii în coajă, aproximativ 25 de minute, apoi decojește-i și pasează-i cu o furculiță.

Pasul 2. Lasă puțin la răcit și adaugă sarea și făina, apoi gălbenușul de ou. Aluatul trebuie să fie suficient de ferm.

Pasul 3. Pudrează cu făină o suprafață de lucru, formează rulouri din aluat, pe care apoi le tai la dimensiuni de 3 - 4 centimetri.

Pasul 4. Fă o scobitură în fiecare bucată de aluat și pune o bucățică mică de brânză. Închide aluatul și rulează gnocchi pe dinții unei furculițe, pentru a obține clasicele linii.

Pasul 5. Fierbe gnocchi într-o oală cu apă fierbinte cu sare, timp de 2 minute, apoi scurge-i.

Pasul 6. Într-o tigaie, la foc mediu, topește untul și adaugă gnocchi.

Pasul 7. Lasă-i să se rumenească ușor, apoi scoate-i pe farfurie și servește-i presărați cu pătrunjel tocat și pipер

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie: