DOMATES EZMESİ ÜZERİNDE ISPANAKLI GNOCCHİ

www.vzug.com

Domates ezmesi:
1 arpacık soğanı, küçük küçük doğranmış
1 çorba kaşığı tereyağı
500 g domates, kabuğu soyulmuş, çekirdekleri çıkartılmış, küpler halinde doğranmış
1 demet fesleğen, doğranmış
Tuz
Karabiber
Ispanaklı Gnocchi:
350 g ricotta peyniri
150 g makarnalık buğday irmiği
50 g permesan peyniri, rendelenmiş
2 yumurta, çırpılmış
250 g ıspanak, dondurulmuş, çözdürülmüş, suyu
süzülmüş ve doğranmış
Tuz
Karabiber

Ezme için arpacık soğanını tereyağında kavurun, domatesleri ekleyin, birlikte buğulayın.
Fesleğen, tuz ve karabiber ekleyin.
Gnocchi Ricotta için makarnalık buğday irmiği permesan peynirini karıştırın.
Yumurta ve ıspanağı ekleyin, karıştırın, baharatlayın.
İki çay kaşığı ile Gnocchi biçimleri yapın. Bunları delikli pişirme kabına koyun. Pişirme kabını ısıtılmamış fırına koyun ve buharlayın.

Not: Domateslerin saplarını çıkarın, alttan çapraz olarak kesin ve yaklaşık 6 dakika buharlayın. Daha sonra kabukları kolayca soyulabilir.

