GNOCCHİ

https://www.elele.com.tr

Malzemeler
500 g patates
200 g un
1 yumurta
1 çay kaşığı tuz
Sosu için:
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 kırmızı soğan
1 diş sarımsak
2 domates
1 çay kaşığı kekik
1 limonun kabuğu
1 tutam toz şeker
Tuz
Karabiber
200 g ıspanak
125 g mozarella peyniri

Patatesleri bol suda haşlayın, kabuklarını soyun ve pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar ezin. Patateslerin ortasına bir çukur açın ve üzerine çok az un serpiştirin. Yumurta, tuz ve kalan unu ilave ederek kenarlarından ortaya doğru bir spatula yardımıyla karıştırın. Tüm malzeme iyice özdeşleşmeye başlayınca 4-5 dakika kadar elinizle yoğurun. Hamuru 2 bezeye ayırın. İlk bezeyi 2 cm kalınlığında rulo yaparak açın. Bir bıçak yardımıyla 2 cm genişliğinde parçalar kesin. İkinci beze içinde aynı işlemi tekrarlayın. Gnocchileri 2 litre kaynar suda haşlayıp geniş bir fırın kabına alın. Sosu için yemeklik doğradığınız kırmızı soğanı zeytinyağında 5 dakika kadar soteleyin. Ezdiğiniz sarımsak, küp doğradığınız domates, kekik, rendelenmiş limon kabuğu, toz şeker, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın. Domatesler yumuşamaya başlayınca ince doğradığınız ıspanağı ilave edip 1-2 dakika daha pişirip ocaktan alın. Sosu fırın kabına aldığınız gnocchilerin üzerine dökün ve ezmeden hafif karıştırın. Küçük doğradığınız mozarella peynirini üzerine serpip önceden ısıtılmış 200 derece fırında, mozarella peyniri eriyip üzeri kızarana kadar 10-15 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:127272 • adı:Gnocchi • gönderen:erguvann • indirme tarihi:24.04.2024 - 18:50