DOMATES SOSLU GNOCCHİ

Hamuru için:
2 adet orta boy patates
1 bardak un
1 adet yumurta
Bir tutam muskat rendesi
Bir tutam tuz
1 çorba kaşığı toz parmesan
Sosu için:
200 gr yeşil çeri domates
200 gr sarı çeri domates
200 gr çeri domates
3 diş sarımsak
4 çorba kaşığı zeytinyağı
2 dal fesleğen
Bir tutam tuz
Bir tutam şeker
Bir tutam karabiber
Haşlamak için:
5 bardak su
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Bir tutam tuz

Patatesleri haşlayın ve soğumadan ayıklayıp püre haline getirin.
Hamurun tüm malzemelerini ekleyip yumuşak kıvamlı bir hamur elde edin.
Hazırladığınız hamuru bir kaç parçaya ayırıp oklavadan kalın olacak şekilde şeritler yapın ve lokma lokma keserek unlayın.
Bir çatal yardımıyla hamurlara şekil verip kaynar su da 1 kaç dakika haşlayın.
Yüzeye çıkmaya başladıkça sosun içine alıp birkaç dakika kaynatın.
Sosun için, zeytinyağı tavaya alıp kızdırın 2 dal fesleğen ve sarımsakları ekleyin.
Ortadan ikiye böldüğünüz yeşil domatesleri, 2-3 dakika soteleyin.
Kırmızı ve arı domatesleri de ekleyip soteleyin.
Pişince içinden sarımsak ve fesleğeni çıkarın.
Sosla buluşturduğunuz Gnocchi'leri taze fesleğen yaprakları ile servis edin.

© lezzetler.com tarif no:156718 • adı:Domates Soslu Gnocchi • gönderen:Doctor • indirme tarihi:22.05.2024 - 20:34