GNOCCHİ

5 adet domates
1 adet kuru soğan
1 adet havuç
3 yaprak fesleğen
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
Makarna hamuru için:
5 adet patates
2 adet yumurta
2 yemek kaşığı toz parmesan peyniri
1 su bardağı irmik unu
1 çay kaşığı tuz
1 tutam muskat cevizi

Patatesleri bol suda güzelce yıkayın.
Yıkadığınız kabuklu patatesleri haşlayın.
Haşlandıktan sonra kabuğunu soyun ve püre haline getirin.
Patateslere; yumurta, toz parmesan peyniri, irmik unu, tuz, tane karabiber ve rendelenmiş muskat cevizi ekleyin.
Tüm malzemeyi yoğurarak poğaça hamuru yumuşaklığında bir hamur elde edin.
Mutfak tezgahını hafifçe unlayın.
Hazırladığınız hamuru açtıktan sonra ince şeritler halinde kesin.
Kestiğiniz şeritlerden küp şeklinde küçük dilimler çıkartın.
Hafif bir şekilde unlayıp çatalın arka yüzeyinde döndürerek şekil verin.
Ardından domates sosu hazırlamak için; kabuğunu soyduğunuz domates, havuç ve kuru soğanı küçük parçalar halinde doğrayın.
Fesleğen yaprakları, tuz, taze çekilmiş tane karabiber kattığınız domates sosunu mutfak robotunda püre haline gelene kadar çektirin.
Hazırladığınız domates sos karışımını, kısık ateşte koyu bir kıvam alana kadar kaynatın.
Patates hamurundan hazırladığınız makarnaları, derin bir tencerede bulunan kaynar suda 8 dakika kadar haşlayın.
Suyunu süzdürdüğünüz haşlanmış patates makarnalarını, kaynamakta olan sos tenceresine alın.
Sosuyla özdeşleştikten sonra servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:151948 • adı:Gnocchi • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:24.04.2024 - 01:46