GNOCCHİ

https://cook.com.tr

Patates 8 Adet
Yumurta 2 Adet
Un 2 Su Bardağı
Sofra Tuzu 1 Tatlı Kaşığı
Domates 2 Adet
Domates Salçası 2 Yemek Kaşığı
Un 1 Yemek Kaşığı
Tereyağı 1 Yemek Kaşığı
Su 2 Su Bardağı
Karabiber 1 Çay Kaşığı
Sofra Tuzu 1 Çay Kaşığı
Feslegen 1 Çorba Kaşığı
Parmesan Peyniri 2 Yemek Kaşığı
Karabiber 1 Çay Kaşığı

Patatesleri haşlayın, kabuklarını soyup tuz ilavesiyle çatal ya da el blender yardımıyla pürüzsüz hale gelene kadar ezin. Biraz ılıması için bekletin.
Yumurtaları ekleyip çatalla iyice karıştırdıktan sonra azar azar unu ilave etmeye başlayın. Elinize yapışmayan bir hamur elde edene kadar yoğurun.Hamuru 10-15 dakika kadar dinlendirin. Tezgahı unlayıp hamuru parmak kalınlığında rulolar halinde parçalara ayırın. Her bir ruloyu bıçakla 3 cm. kadar kalınlıkta kesip elinizle hafifçe yuvarladıktan sonra her birinin üzerine kaşığın yan tarafıyla ya da çatalla bastırarak iz çıkartın. Sosu hazırlarken birbirlerine yapışmamaları için bir kaba alın ve üzerlerine biraz un serpin.
Sosu hazırlamak için, sos tenceresinde tereyağını eritip unu kavurun. Domates salçası ve kabukları soyulup küp kesilmiş domatesleri ilave edip kavurmaya devam edin. Yavaş yavaş suyu ilave edip koyulaşana kadar kısık ateşte sürekli karıştırarak pişirin. En son tuz, karabiber ve fesleğen ilave edip karıştırın.
Bundan sonrası çok basit, geniş bir tencerede tuzlu su kaynatıp gnocchilerinizin fazla unlarını silkeledikten sonra kaynar suda yaklaşık 3 dakika kadar haşlayın. (Suyun üzerinde yüzmeye başladıklarında hazırlar demektir.)

© lezzetler.com tarif no:170965 • adı:Gnocchi • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:03.05.2024 - 15:36