GNOCCHİ

Yarım kilo orta boy patates (kabuklu)
125 gram un
50 gram parmesan peyniri rendesi (isteğe bağlı)
1/2 çay kaşığı tuz
1/4 çay kaşığı karabiber
450 gram küp domates
100 gram doğranmış soğan
4 diş doğranmış sarımsak
1/4 çay kaşığı tuz
1/4 çay kaşığı karabiber
1/4 çay kaşığı kuru fesleğen
1/4 çay kaşığı kuru kekik
1/4 çay kaşığı kuru tatlı biberiye
50 gram doğranmış maydanoz

Patatesleri kabuklarını soymadan bol su ile kaynatın. Patatesler yumuşayınca ocaktan alın ve soğumaya bırakın.
Soğuyan patatesleri ezin ve bir kaseye alın.
Un, parmesan peyniri rendesi, tuz, karabiber ve fesleğen, kekik, tatlı biberiye ve maydanoz ekleyin ve iyice karıştırın.
Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve parmaklarınızla yuvarlayın.
Geniş bir tencereye bol su kaynatın. Kaynayan suya gnocchileri ekleyin ve 2-3 dakika kadar pişirin.
Gnocchiler piştikten sonra süzün ve bir kenara alın.
Domates sosu için, bir tencerede soğan ve sarımsağı yumuşayana kadar kavurun.
Küp domatesleri, tuz, karabiber, fesleğen, kekik, tatlı biberiye ve maydanoz ekleyin.
Sosu kaynatın ve ardından kısık ateşte 15-20 dakika kadar pişirin.
Piştikten sonra gnocchileri sosa ekleyin ve karıştırın.

Not: Patatesleri kabuklarını soymadan kaynatın. Bu, patateslerin daha fazla nişasta içermesine yardımcı olacaktır. Hamuru iyice yoğurun. Bu, gnocchilerin daha yumuşak ve dokulu olmasını sağlayacaktır. Gnocchileri pişirmeden önce unlayın. Bu, gnocchilerin birbirine yapışmasını engelleyecektir. Gnocchileri çok fazla pişirmeyin. Gnocchiler pişirildiğinde yumuşak olmalı, ancak ezilmiş olmamalıdır. Gnocchileri istediğiniz sosla servis edin. Domates sosu, pesto sosu veya peynir sosu ile servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:175134 • adı:Gnocchi • gönderen:gül • indirme tarihi:12.05.2024 - 06:17