Gnocchi z dyni

Dodano: 2007-06-03 18:11:29
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 2714 razy.

1 kg dyni
200 g mąki
1 łyżeczka pieprzu
3 łyżki masła
2 łyżki posiekanych liści bazylii
5 łyżek świeżo startego parmezanu

Obierz dynię, usuń miąższ z pestkami, resztę zważ. Powinno jej być 800 g. Pokrój dynię na cztery duże kawałki. Każdy zawiń w folię aluminiową i piecz w piekarniku (180 st. C), aż dynia będzie zupełnie miękka, ok. godziny. Zmiksuj dynię na przecier. Wymieszaj przecier z mąką, pieprzem i 1,5 łyżeczki soli. Dokładnie zagnieć . Ciasto będzie prawdopodobnie kleiło się do rąk, ale nie dodawaj więcej mąki. Ulep z ciasta 40 kuleczek. Będzie ci łatwiej, jeżeli od czasu do czasu zmoczysz ręce zimną wodą.
W tym czasie zagotuj w dużym garnku wodę, osól ją. Ułóż kulki na tacy i naciśnij każdą widelcem (najlepiej za każdym razem moczyć widelec w gotującej się w garnku wodzie). Z kulek zrobią się płaskie kluseczki z prążkami. Gotuj gnocchi w kilku partiach. Wrzucaj jedne po drugich do gotującej się wody, spychając je widelcem z tacy. Gdyby lepiły się do widelca, włóż widelec do wrzącej wody, same odpadną.
Na początku kluseczki opadną na dno, jednak po chwili zaczną wypływać na powierzchnię. Gotuj je 2 minuty od czasu, kiedy ostatnia pojawi się na powierzchni. Wyjmij je łyżką cedzakową i przelej zimną wodą.
Na patelni roztop masło, a kiedy się zrumieni, wsyp posiekane liście bazylii. Podsmaż chwilę.
Polej gnocchi bazyliowym masłem, posyp parmezanem i natychmiast podawaj.
Przepisy na cztery-sześć osób.

Nadesłał: Kinga Błaszczyk-Wójcicka(?) <>