Gnocchi szpinakowe

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 5 min
Liczba porcji: 2-3
Czas gotowania: 10 min

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować produkty: 200 g szpinaku rozmrozić, odcisnąć z nadmiaru wody (na sitku). Po odciśnięciu powinno pozostać ok. 120 g szpinaku

Krok 2 - W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć 500 g ugotowanych ziemniaków. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, zmiksować ziemniaki – czas 12 sekund, prędkość 4.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do masy dodać ok. 120 g szpinaku odciśniętego z nadmiaru wody, 200 g mąki pszennej, 1 czubatą łyżkę maki ziemniaczanej (25 g) wbić 1 jajko, dodać 0,5 łyżeczki soli. Zamknąć pokrywą dzbanka z zamkniętą zaślepką, zmiksować – czas 20 sekund, prędkość 4.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki przełożyć ciasto na stolnicę lub blat. Podsypując obficie mąką ciasto lekko zagnieść, podzielić na 4 części, uformować wałki grubości ok. 1,5-2 cm i pokroić je w poprzek na równe kawałki. Kawałki ciasta szybko uformować w kulki, każdą kulkę lekko spłaszczyć za pomocą widelca tak, aby pozostały charakterystyczne dla gnocchi rowki.

Krok 5 - Gnocchi wkładać do wrzącej, osolonej wody, delikatnie zamieszać, zagotować. Gotować chwilę i za pomocą łyżki cedzakowej wyjąć z wody bezpośrednio na talerze. Podawać z dodatkiem Pesto tradycyjnego lub z rukoli, posypane tartym parmezanem.

Wskazówki :

Gnocchi najlepiej formować za pomocą specjalnej deseczki do gnocchi.

Gnocchi można również formować widelcem pomijając formowanie kulek.

Gnocchi można przygotowac wcześniej. Trzeba wówczas po ugotowaniu wkładać je na chwilę do zimnej wody (zahartować), aby się nie posklejały. Przed podaniem ponownie włożyć do gorącej, osolonej wody.