



Wino Toskanii

Gnocchi z ricotty i kremu z kasztanów w aromatycznych ziołach

Składniki na 2 porcje:

- 250g ricotty
- 60g tartego Parmigiano Reggiano DOP
- szczypta soli
- szczypta pieprzu
- szczypta gałki muskatołowej
- 2 łyżki kremu z kasztanów
- 130g mąki typu 00
- 60g masła
- 80g drobno pokrojonego mięsa (wybierz: Guanciale / Pancetta / Speck)
- szczypta aromatycznych ziół (wybierz: szalwia / rozmaryn / majeranek)

Przygotowanie:

Wymieszaj ricottę z parmezanem oraz kremem z kasztanów. Dodaj sól, pieprz oraz gałkę muskatołową. Do połączonych składników dodaj przesianą mąkę i ugniataj całość do powstania miękkiego i zwartego ciasta.

Na posypanej mąką desce podziel ciasto na 5 lub 6 części, a następnie uformuj z nich wałki. Każdy wałek pokrój na małe części, a następnie nadaj im charakterystyczny dla gnocchi wzór za pomocą widelca.

Na patelni rozpuść masło, dodaj ulubione zioła, a następnie drobno posiekane, wybrane mięso. Całość usmaż.

Do osolonej, wrzącej wody wrzuć gnocchi i gotuj do momentu wypłynięcia ich na powierzchnię. Wyjmij je wprost na talerz i polej masłem z boczkiem. Dla podkreślenia smaku możesz dodać na wierzch łyżeczkę kremu z kasztanów oraz tarty parmezan. Smacznego!