



Recept!

reso.nu

Gnocchi di Patate

Smörstekt hemlagad potatispasta och salviablåd, serveras med tomatsås och riven parmesan.

Ingredienser för 4 port

½ kg mjölig potatis, King Edward
ca 1 tsk salt
2-4 dl vetemjöl
100 g smör
färsk salvia
salt och svartpeppar
nyriven parmesan

Så här gör du:

Skölj potatisen och koka den mjuk i saltat vatten, skala den varm och pressa direkt på ett mjölat bord, salta. Pudra lite mjöl och knåda och pudra och knåda tills degen inte fastnar på fingrarna och att det är en smidig deg. Rulla långa "korvar", dela 2 cm bitar och tryck till lite med en gaffel så att det blir en liten kudd. Koka i omgångar i saltat vatten och när pastan flyter tar du upp med hålslev, skölj i kallt vatten.

Fräs salviablåd och pastan i smöret till en gyllenbrun färg krydda med salt och svartpeppar. Serveras med riven parmesan och tomatsås

Ingredienser för 4 port

1 st finhackad gullök
2 st finhackad vitlöksklyftor
olivolja
1 msk god tomatpuré
3 st tärnade kvist tomater
2 dl Kyckling eller vegbuljong
1 msk Moscvadosocker
1 msk Vitvinsvinäger
Salt och nymald peppar.

Så här gör du:

Fräs löken i olivolja tillsatt tomatpuré och fräs med en liten stund. Tillsatt tomat, buljong, socker, vinäger och låt puttra till en simmig konsistens, smaksätt med salt och nymald svartpeppar.