



# Gnocchi din făină integrală cu salvie și ulei de măsline

🕒 40–60 Min. 🍴🍴🍴

## Pregătire

### Ingrediente 4 Porții

🍋 = Kotányi Produkte

350 g	Cartofi, făinoși
2	Gălbenuș de ou
100 g	Făină integrală de grâu
3 lingură	Ulei de măsline
150 g	Ardei gras
1 linguriță	🍋 Salvie mărunțită
1 un vârf de cuțit	🍋 Nucșoară măcinată
1 un vârf de cuțit	🍋 Sare de mare iodată
1 un vârf de cuțit	🍋 Piper negru măcinat

- 1 Fierbe cartofii în coajă în apă cu sare până se înmoaie al dente și apoi curăță-i de coajă.
- 2 Presează cartofii prin strecurătoarea specială pentru a obține forma de macaroane și cât sunt calzi încă, amestecă-i bine cu gălbenuș de ou, nucșoară și sare de mare.
- 3 Modelează aluatul astfel încât să obții rulouri mici. Taie rulourile în bucăți de aproximativ 2 cm lungime și rostogolește-le pe furculiță sau pe o placă de gnocchi.
- 4 Toarnă gnocchi în apa cu sare care fierbe și lasă-i să fiarbă până se ridică la suprafață. Scoate gnocchi din apă și lasă-i să se răcească pe o tavă unsă cu puțin ulei de măsline.
- 5 Taie ardeiul gras cubulețe.
- 6 Încinge ulei de măsline într-o tigaie și prăjește ardeiul gras repede. Adaugă gnocchi și salvia mărunțită și prăjește timp de 2-3 minute.
- 7 Asezonează cu sare de mare și piper măcinat și savurează.

