

Gnudi z ricottą i szpinakiem

40–50 Min

Przygotowanie

1. Przełóż ricottę na gazę lub ściereczkę i pozostaw na sicie do odsączenia na około 1 godzinę.
2. Doprowadź garnek z wodą do wrzenia i dodaj szpinak. Gotuj 30 sekund, aż zwiędnie, następnie przełóż go do lodowatej wody. Dokładnie odcedź i ostudź.
3. Posiekaj szpinak i wymieszaj w misce z ricottą, żółtkiem, solą, pieprzem, papryką oraz mąką. Wstaw masę do lodówki na 2 godziny.
4. Posyp blachę do pieczenia semoliną. Za pomocą dwóch łyżek formuj gnudi i układaj je na blasze. Lekko posyp z wierzchu semoliną.
5. Uformuj kulki i wstaw do lodówki na co najmniej 1 godzinę (najlepiej 5–6 godzin).
6. Zagotuj osoloną wodę. Delikatnie włóż gnudi i gotuj, aż wypłyną na powierzchnię, a następnie gotuj jeszcze 1 minutę.
7. Na patelni rozpuść masło z papryką. Dodaj śmietankę oraz około 100 ml wody z gotowania gnudi. W razie potrzeby dodaj więcej wody. Zdejmij z ognia, dodaj gnudi i delikatnie obtocz je w sosie.

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

Składniki:

200 g	Ser ricotta
100 g	Młody szpinak
1 szt	Żółtko
0.5 łyżeczki	Sól Morska jodowana
0.25 łyżeczki	Pieprz Czarny mielony
0.25 łyżeczki	Papryka Słodka mielona
65 g	Mąka gruboziarnista, na przykład krupczatka

Do obtoczenia:

30 g	Semolina

Na sos:

40 g	Masło
1 łyżeczka	Papryka Wędzona słodka mielona
100 ml	Śmietanka do gotowania
	Woda z gotowania gnudi (w razie potrzeby)