

Pełnoziarniste gnocchi z szałwią i oliwą z oliwek

40–60 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

350 g	Ziemniaki, mączyste
2 szt.	Żółtko
100 g	Mąka orkiszowa pełnoziarnista
3 łyżki	Oliwa z oliwek
150 g	Papryka
1 łyżeczka	Szałwia cięta
1 szczypta	Gałka Muszkatołowa mielona
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szczypta	Pieprz Czarny mielony

Przygotowanie

1 Ugotuj nieobrane ziemniaki w osolonej wodzie, a następnie obierz.

WSKAZÓWKA: Ziemniaki muszą być al dente.

2 Przeciśnij ciepłe ziemniaki przez praskę i dobrze wymieszaj z żółtkiem, gałką muszkatołową i solą morską.

3 Uformuj z ciasta małe wałki. Potnij wałki na odcinki o długości ok. 2 cm i zroluj na desce do krojenia.

4 Włóż gnocchi do wrzącej, osolonej wody i gotuj, aż wypłyną na powierzchnię. Wyjmij gnocchi z wody, połóż na tacy lekko nasmarowanej oliwą z oliwek i poczekaj, aż ostygną.

5 Pokrój paprykę w kostkę.

6 Rozgrzej oliwę z oliwek na patelni i szybko przesmaż paprykę. Dodaj gnocchi i posiekaną szałwię, i smaż przez 2–3 minuty.

7 Przypraw solą morską i mielonym pieprzem, i ciesz się smakiem.