



# Туквени нъоки с билково масло

⌚ 70–90 Минути 

## Подготвка

- 1 Разположете тиквата и махнете семките с лъжица. Поставете половинките с отрязаната страна надолу върху тава покрита с хартия за печене и намазнете тиквата с малко олио. Опечете в предварително загрята фурна на 200°C за около 50 минути, докато се опекнат. Махнете вътрешността докато е още топла и намачкайте с вилица. Оставете да изстине.
- 2 Сварете картофите в подсолена вода докато тиквата се пече. След това изплакнете със студена вода и обелете. Намачкайте картофите на пюре.
- 3 Разбъркайте картофеното пюре, тиквата, брашното, щипка сол и индийското орехче. Омесете тесното и добавете още брашно, ако е необходимо.
- 4 Оформете нъоки от тесното като го нарежете на 4-5 равни парчета и ги разточете на руло. Нарежете рулата на парчета, големи около 1.5 см и ги набрашнете. Можете да ги оставите така или да ги оформите с леко приплъзгане по гърба на набрашнена вилица.
- 5 Оставете подсолена вода да заври и пригответе нъоките в нея. Готови са веднага щом започнат да плуват на повърхността. Можете да опържите нъоките в малко масло след това, за да придобият златист цвят.
- 6 Пригответе билковото масло като разтопите маслото в тиган и добавите 10 листенца от салвия. Бъркайте постоянно и оставете да „къкру“ на средна температура докато пяната от маслото се успокои на дъното на тигана, а маслото се карамелизира. Внимавайте да не загори.
- 7 Сервирайте нъоките, полети с билковото масло и поръсени със сирене Пекорино.

