

Гнуді з рікоти та шпинату

270–280 хв

Приготування

1. Перекладіть рікоту в марлю та залиште стікати в ситі приблизно на 1 годину.
2. Доведіть воду в каструлі до кипіння та додайте шпинат. Варіть 30 секунд, поки він зів'яне, після чого перекладіть у крижану воду. Добре відцідіть і остудіть.
3. Подрібніть шпинат і змішайте в мисці з рікотою, жовтком, сіллю, перцем, паприкою та борошном. Поставте суміш у холодильник на 2 години.
4. Посипте деко манною крупою. За допомогою двох ложок сформуйте гнуді та викладіть їх на деко. Легко присипте зверху манкою.
5. Сформуйте кульки та поставте в холодильник щонайменше на 1 годину (ідеально — на 5–6 годин).
6. Доведіть підсолену воду до кипіння. Обережно додайте гнуді та варіть, поки вони не спливуть на поверхню, після чого варіть ще 1 хвилину.
7. Розтопіть у сковороді масло з паприкою. Додайте вершки та приблизно 100 мл води, у якій варилися гнуді. За потреби додайте ще трохи води. Зніміть з вогню, додайте гнуді та обережно перемішайте, щоб вони вкрилися соусом.

Інгредієнти 4 порц.

= Kotányi Produkte

200 г	Рікоти
100 г	Молодого шпинату
1	Яєчний жовток
0.5 ч.л.	Сіль морська йодована
0.25 ч.л.	Чорний перець, мелений
0.25 ч.л.	Паприка, особлива солодка
65 г	Борошна
30 г	Манної крупи (для обвалювання)

Для соусу:

40 г	Вершкового масла
1 ч.л.	Паприка підкопчена
100 мл	Вершків
	Вода, в якій варилися гнуді (за потреби)