



Гнуді з рикоти та шпинату

🕒 270–280 хв   

Приготування

- 1 Перекладіть рикоту 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 охудіть.
- 3 Подрібніть шпинат і змішайте в мисці з рикотою, жовтком, сіллю, перцем, паприкою та борошном. Поставте суміш у холодильник на 2 години.
- 4 Посипте деко манною крупою. За допомогою двох ложок сформуєте гнуді та викладіть їх на деко. Легко присипте зверху манкою.
- 5 Сформуєте 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 спливають 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	Рикоти
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)

