# Картофельные ньокки

Автор: Мухаббат
15.02.2012 07:50 - Обновлено 15.02.2012 07:52

*Ньокки – маленькие итальянские клёцки. Когда-то их готовили только из муки и яиц, сейчас делают картофельные, шпинатовые, свекольные, морковные ньокки. Обычно их едят как первое блюдо, вместо пасты или супа, подают с растопленным сливочным маслом, сырным или томатным соусами, а также с песто.*

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

**1 кг. картофеля**

**3 яйца**

**300 гр. муки**

**сливочное масло**

**100 гр. сыра пармезан**

***для заправки:***

**300 гр. помидоров**

**листья свежего базилика (я заменила на сушёный)**

**1 ст.л. оливкового масла**

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Картофель тщательно вымыть, положить в кастрюлю с водой и варить до готовности (в среднем минут 20). Воду слить, картофелю дать остыть.

Остывший картофель очистить от кожуры и протереть через сито или пропустить через мясорубку (я натерла на мелкой тёрке). Пармезан натереть на мелкой тёрке.

Добавить в миску с картофелем половину пармезана, яйца и просеянную муку.
Вымесить однородное эластичное тесто.

Разделить тесто на 3 части. Скатать каждую часть в тонкую колбаску диаметром 1,5-2 см. Нарезать колбаски небольшими кусочками. Слегка примять руками, чтобы получились крошечная лепёшка.

С помощью вилки, вдавливая её в поверхность каждой лепёшечки сначала вдоль, а затем поперёк, нанести на ньокки решётчатый узор. Небольшими порциями отварить ньокки в кипящей подсоленной воде, по 2 минуты каждую порцию (ньокки должны всплыть). Выкладывать на блюдо. Готовые ньокки полить растопленным сливочным маслом и посыпать оставшимся пармезаном (я не посыпала). Накрыть и оставить в теплом месте.

Приготовить заправку. Листья базилика вымыть, обсушить и слегка размять руками до появления сока. Помидоры вымыть, сделать сверху крестообразные надрезы и опустить на 30 секунд в кипящую воду. Затем обдать холодной водой и снять с плодов кожицу. Нарезать помидоры средними кубиками. Добавить оливковое масло, посолить и перемешать.

Смешать заправку с ньокками и выложить на блюдо.

{jcomments on}