Gnocchi w sosie serowym

Gnocchi w sosie serowym to doskonałe, bardzo proste i niesamowicie smaczne danie kuchni włoskiej, które Was zaskoczy smakiem i prawdopodobnie na długo zagości na Waszych stołach, kluski są bardzo podobne do naszych kopytek, a ten sos … palce lizać.

Gnocchi w sosie serowym

Składniki (dla 4 osób):

Ciasto:

700g ziemniaki

1 żółtko

170g mąki

sól

pieprz

Sos:

200ml słodkiej śmietanki 30%

100g sera pleśniowego (z niebieską pleśnią)

pieprz

sól

gałka muszkatołowa

Gnocchi w sosie serowym

Przygotowanie:

Obrane i umyte ziemniaki gotujemy w osolonej wodzie do miękkości, odcedzamy i przez minutę grzejemy na małym ogniu, żeby odparował nadmiar wody.

Ziemniaki przepuszczamy przez praskę do ziemniaków lub maszynkę do mięsa z sitkiem z najmniejszymi oczkami.

Do przepuszczonych ziemniaków dodajemy jedno rozmącone wcześniej żółtko, pieprz, mieszamy, następnie stopniowo dodajemy mąkę w ilości około ¼ części masy ziemniaków, czyli w tym przypadku ok 170g i wyrabiamy jednolite ciasto.

Po wyrobieniu ciasto dzielimy na kilka części, z których formujemy wałki o średnicy około 1cm i tniemy na dwucentymetrowe kluski.

Każdą kluskę rolujemy po wewnętrznej stronie widelca, w taki sposób aby odcisnęły się rowki , w które później będzie zbierał się aromatyczny sos.

Kluski wrzucamy na gotującą się lekko osoloną wodę i gotujemy do momentu aż samoczynnie wypłyną na powierzchnię, następnie wyciągamy łyżką cedzakową.

Sos

Do małego rondla wlewamy 200ml słodkiej śmietanki, dodajemy rozdrobniony ser pleśniowy z niebieską pleśnią (idealny byłby Ser Gorgonzola, ale można zastąpić innym np. Lazur) i gotujemy na małym ogniu często mieszając, aż ser się rozpuści.

Doprawiamy pieprzem, szczyptą gałki muszkatołowej i ewentualnie solą, przy czym ser pleśniowy jest na tyle słony, że soli można dodać dosłownie szczyptę.

Kluski podajemy gorące polane gorącym sosem.