



НЬОККИ ИЗ ТЫКВЫ

Можно сказать что ньокки — это такие итальянские клецки. Чаще всего их делают из картофеля, но, похоже, их можно сделать из всего и чего можно сделать пюре. Давайте сделаем ньокки из тыквы? В сочетании с пармезаном, мускатным орехом — получается просто объедение!

Понадобится:



тыква — средняя до 1 килограмма
мука — 1 стакан
пармезан — 100 граммов
яичный желток — 1 штука
сливочное масло — 100 граммов
мускатный орех, розмарин, оливковое масло, соль и перец —
по вкусу
чеснок — 2 зубчика

Приготовление:

Тыкву очисти от семечек и запеки в духовке в течение часа при 180 градусах или пока она не станет мягкой. Остуди и вынь ложкой всю мякоть. Раздави мякоть тыквы «давилкой для пюре» и добавь желток, щепотку тертого мускатного ореха, половину имеющегося пармезана, соль, перец и муку. Замешай тесто. Тесто мешай долго, муку можешь еще добавлять, но немного... Замешенное тесто отправь на час в холодильник. На присыпанной мукой поверхности раскатай колбаски диаметром 2 сантиметра и нарежь их на кусочки шириной в два сантиметра.



Отвари ньокки в кипящей воде, пока они не всплывут. Растопи масло, добавь в него розмарин и 2 зубчика чеснока. Готовые ньокки выложи в порционные тарелки, полейте маслом с чесноком и посыпьте тертым пармезаном!



www.sifood.com.ua - НЬОККИ ИЗ ТЫКВЫ