

Gnocchi de dovleac in unt aromat



Înainte de toate, vă marturisesc sincer că nu am preparat niciodată gnocchi. Nici cu cartofi, nici cu spanac, nici nicicum ☐, dar amite gnocchi de dovleac în unt aromat. Nu știu, asadar, de unde-am prins curajul necesar pentru a-i încerca în varianta asta, dar nu regret deloc, ba chiar mă bucur că deși a fost prima mea încercare de felul ăsta, m-am descurcat onorabil. Am reușit să fac niște găluște cu dovleac...absolut mancabile ☐

Am înțeles că secretul unor gnocchi reușiți constă în a nu „manevra” excesiv aluatul și a nu folosi prea multă făină (care îi face tari). Astea fiind spuse, vă urez spor la treabă și poftă pe măsură!!!!

Ingrediente pentru 4 porții

- 500 g pulpa de dovleac
- 2 linguri ulei

- 150 g faina
- 1 ou mic
- sare, piper
- 4-5 fire de salvie
- 3 linguri mari de unt
- piper macinat mare
- parmezan (optional)

Mod de preparare:

Cuptorul se incinge la 180 grade C (foc potrivit).

Se taie cuburi pulpa de dovleac si se aseaza intr-o forma de sufleu; se stropeste cu ulei si se coace cca. 30 de minute:



Dovleacul se zdrobeste cu furculita:



Se inglobeaza faina, sare, piper:



Se adauga oul si se amesteca totul bine:



Rezistati tentatiei de a adauga mai multa faina in compositie, caci veti obtine niste gnocchi tari ca piatra. Vorbesc din experienta □ Tura a doua a fost, inasa, mai reusita si ne-am bucurat de niste „galuste” pufoase si aromate.

Asa e, stiti voi prea bine, prima data (in toate) se soldeaza cu un (mini) esec. Dar sa revenim la reteta...

Din acest aluat (destul de lipicios) se formeaza rulouri subtiri, pe masa neaparat infainata din belsug. Eu am impartit compositia in 5 „bile” de aluat si am inceput, pe rand, sa le „prelucrez” □



Laura Sava

Se taie, din fiecare rulou, bucati de cca. 3 cm. lungime:



In mod normal, aceste mici bucati de aluat se preseaza pe o parte cu dintii unei furculite (eu n-am prea reusit sa fac chestia asta, asa ca intr-un final le-am lasat simple) transformandu-le in galuste ovale cu striatii.

Se fierb in apa cu sare cca. 5-6 minute, timp in care se pregatete sosul aromat. Se spala salvia, se sterge, se rup frunzulitele si se calesc in unt fierbinte:



Cand galustele sunt gata, se scot din apa si se scurg. Se aranjeaza, fierbinti, pe farfurii cu untul de salvie si se presara deasupra piper si parmezan:



Gustoase si aromate, chiar si fara parmezan, pe care, din cauza crizei, nu l-am mai avut, ca altadata, ratacit prin frigider ☐



Sfat: Aceste adorabile galuscute se pot congela si apoi refolosi cu diferite alte sosuri. Untul poate fi aromatizat si cu tarhon.