



VEGETARISK

Ginocchi - Ginos gnocchi

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **90 min** Portioner: **4-6**

Inget slår hemgjorda gnocchis eller som jag kallar dem Ginocchi. Enkelt recept och du kan ha dem till allt från pastasås till soppa.



Gnocchi äts i Italien som förrätt men jag äter det som en varmrätt med t ex en saftig köttbit. Smörstek potatisklimparna i bryntsmör med salvia och avnjut tillsammans med en grillad eller stekt ryggbiff samt en capresesallad. Så gott!

Exempel på kombinationer med min gnocchi:

Hemgjord persiljepesto eller Hemgjord pizzasås

#Cheffraimansmat

INGREDIENSER

Ginocchi grundrecept:

3-4 st bakpotatis (ugnbakade och kylda)

4-5 dl vetemjöl, ca

2 st äggulor

1 tsk salt



Du kan experimentera med olika kryddor för mer smak.

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 200 grader och baka av bakpotatisen tills den är mjuk och låt sedan kallna.
- 2** Dela sedan bakpotatisen och gröp ur med en sked. Pressa genom potatispress. Mosa inte ihop allt i en hög, utan sprid ut på ett mjölat bakbord. Vispa äggulorna lite lätt och häll över potatisen. Sprid över ca 1-2 dl mjöl och salt över potatisen och börja arbeta ihop till en deg. När mjölet är inarbetat men degen känns fortfarande kladdig så tillsätter du mer mjöl. Upprepa tills att degen inte fastnar på händerna/fingrarna. Forma degen till en "boll" och låt sedan vila under plastfolie ca 20 minuter.
- 3** Koka upp vatten rikligt med salt i en stor kastrull. Dela bollen i 4 bitar på ett mjölat bakbord. Rulla varje bit till ett "rep" som är ca 1-2 cm brett skär sedan ca 1 cm tjocka "kuddar" och häll över i det kokande vattnet. Gnocchin är klar när den börjar flyta på ytan. Brukar ta ca 1 minut. Lyft över gnocchin till en torr bakduk för att suga upp överflödigt vatten. Lägg sedan i en bunke och ringla på olivolja för att undvika att de klibbar ihop.
- 4** Du ha gnocchi till lite allt möjligt. Som ni ser på bilden så smörstekte jag gnocchin denna gång tillsammans med färsk salvia. Smaklig måltid!