



RECETTE

GNOCCHI AVEC BEURRE ET SAUGE



SALVIA MAXIMA



INGREDIENTS

Pour les gnocchi

- › 100 g d'amarante
- › 150 g de ricotta fraîche
- › 20 g de fromage râpé Grana
- › 130 g de farine
- › 60 g (1 moyen) d'œuf
- › noix de muscade
- › de sel
- › poivre

Pour l'assaisonnement

- › 30 g de beurre
- › Quelques feuilles de sauge
- › 20 g de fromage râpé Grana

TEMPS DE PREPARATION

Temps de préparation: 30 min

PROCEDURE

Tout d'abord bouillir l'amarante dans de l'eau pour 15 minutes. Pour le temps de cuisson exacte contrôler sur la confection. Egoutter l'amarante dans une passoire à mailles étroites et laisser tiédir. Dans un bol, mélanger la ricotta fraîche avec l'amarante, le poivre, la noix de muscade, l'œuf et le fromage râpé. Ajouter

Maintenant autant de farine que nécessaire pour obtenir une consistance tendre et légèrement collante. Dans cette phase il n'est pas nécessaire d'ajouter du sel car les gnocchis seront cuits dans de l'eau salée. Préparer la sauce. Dans une poêle, fondre doucement le beurre et ajouter la sauge fraîche, soigneusement lavée et séchée. Laisser aromatiser le beurre en tenant une flamme très basse. Dans une grosse casserole, porter de l'eau salée à ébullition et la saler légèrement. Verser la pâte à gnocchis dans un sac à poche et couper l'extrémité avec des ciseaux.

A peine l'eau commence à bouillir, positionner le sac à poche au-dessus de la casserole et pousser le contenu vers l'extrémité de la poche et faire glisser doucement dans l'eau: obtenir de petits gnocchis à l'aide d'un couteau. Avec une écumoire, enlever au fur et à mesure les gnocchis de l'eau à peine ils commencent à flotter et les poser dans la poêle de la sauce. Continuer ainsi jusqu'à finir toute la pâte. Augmenter la flamme de la poêle et dorer rapidement les gnocchis. Servir avec du fromage râpé et quelques feuilles de sauge fraîche.