



Ristorante-Albergo "Al Vecchio Convento "
47010 Via Roma 7
Portico di Romagna (Fc)

Recepten van Massimo, chef-kok in Portico

Aardappel Gnocchi

Ingrediënten voor 4 personen:

Voor de vulling:

1kg aardappelen (bij voorkeur die met een gele 'pasta')

330 g bloem

2 eieren

Zout, peper, nootmuskaat

Verder:

Pastasaus



Bereiding

Kook de aardappelen zonder ze eerst te schillen. Schil ze terwijl ze nog heet zijn, pureer de aardappelen en voeg zout en bloem toe. Meng alles snel op de met bloem bedekte deegplank; het is klaar wanneer het een zachte vorm heeft als van een brood. Het is bijna onmogelijk om te beloven dat de genoemde hoeveelheden perfect zijn, het hangt sterk af van de kwaliteit van de aardappelen. Normaal gesproken komt het goed uit met de 'gele pasta' aardappel.

Snijd de aardappel pasta in een aantal kleinere porties en begin ze met je handen uit te rollen op de deegplank in enkele lange dunne cilinders (dun als een vinger) en snijd gnocchi van 2-3 cm uit.

Haal de gnocchi snel langs de tanden van een vork om ze een beetje meer in vorm te krijgen en leg ze op bladen bestrooid met bloem (leg ze niet op elkaar). Leg ze in flink gezouten en kokend water – kook ze slechts zeer korte tijd! Wanneer ze aan de oppervlakte komen zijn ze klaar en kun je ze eruit halen.

Serveer het met de pastasaus van je voorkeur.