



Gnocchi z pomidorami i mascarpone

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Obiad**,

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Ziemniaki obieramy i gotujemy w lekko osolonej wodzie. Następnie odcedzamy je z wody i tłuczemy. Dodajemy masło oraz jajka, mieszamy. Na koniec dodajemy mąkę i wyrabiamy masę.

Krok 2

Masę przekładamy na stolnicę (posypaną mąką) i dzielimy ją na dwie części. Formujemy podłużne wałki i dzielimy każdy na małe kawałki. Z każdego kawałka lepimy kluskę.

Krok 3

Cebulę kroimy bardzo drobno. Następnie podsmażamy ją na maśle. Dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek. Dodajemy pomidory, przecier i zagotowujemy. Następnie dodajemy mascarpone i podgrzewamy do momentu, aż ser się rozpuści. Co jakiś czas mieszamy.

Krok 4

Garnku zagotowujemy wodę z odrobiną soli. Kluski wrzucamy do gotującej się wody i gotujemy chwilę od momentu ich wypłynięcia na powierzchnię.

Krok 5

Do sosu dodajemy ugotowane gnocchi. Mieszamy całość. Przed podaniem wierzch posypujemy startym parmezanem. Dodajemy także posiekane listki bazylii.

Ciasto

1 kg ziemniaków

35 g masła (kopiasta łyżka)

2 szklanki mąki

2 jajka roztrzepane

Sos

1 puszka (400 g) pomidorków bez skórki w zalewie

180 g serka mascarpone

2 łyżeczki przecieru pomidorowego

1 cebula

1 łyżka masła

2 ząbki czosnku

parmezan (odrobina do dekoracji)

kilka listków bazylii do dekoracji

Wskazówki

Ziemniaków nie należy miksować, gdyż staną się zbyt kleiste.