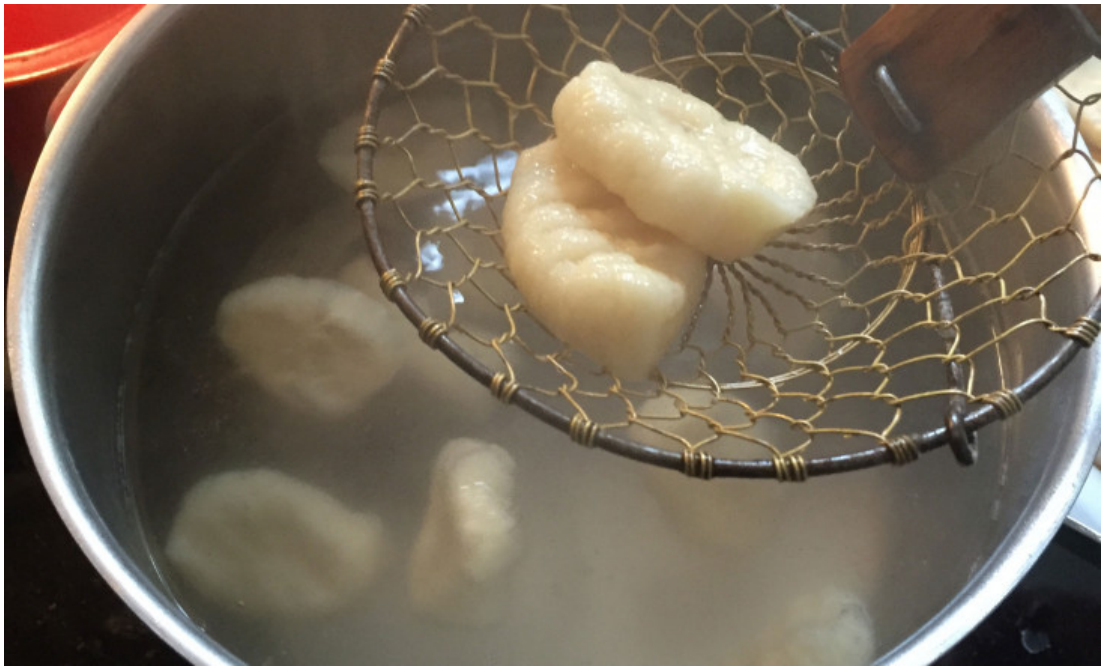
PASTA

Hemgjord gnocchi med rostad butternutsås

Kock: **Carina Hägglund** Tid: **60 min** Portioner: **4**

Hemgjord gnocchi steg för steg! När jag träffar min vän Pia så gör vi alltid gnocchi tillsammans. Det har bara blivit så med åren och nu är det en tradition vi inte kan hålla oss ifrån. Det är både enkelt, gott och roligt!

I detta recept ger jag tips på en butternutkräm. Serverar du denna rätt tillsammans med ett glas av Côtes du Jura (vitt vin) så garanterar jag att du blir helgonförklarad ? så gott är det!
Så här gör du gnocchin steg för steg i bild!



Det som är så fiffigt med att göra gnocchi är att man vet när den är klar. Den flyter då upp på ytan och så tar man bara ur den med en hålslev.

Senast prövade jag att servera gnocchin med en rostad butternutkräm, brynt smör och rostade hasselnötter. Mums!
Serverar ni detta med ett glas Côtes du Jura 149 kr (2327) så kommer ni bli helgonförklarade. Det är sjukt gott vill jag lova!

INGREDIENSER

60

Gnocchi
500 g kokt mjölig potatis
1 tsk salt
3.5 dl vetemjöl
1 ägg
100 g färskriven parmesan

Butternutsås
1 butternut
olja
flingsalt
creme fraiche
salt & peppar
hasselnötter
150 g smör

GÖR SÅ HÄR

1. Koka potatisen mjuk och låt svalna lite.
Pressa potatisen i en potatispress på en arbetsbänk.
Tillsätt 3 dl av vetemjölet, gör en liten grop i mitten och knäck i ägget.
Tillsätt riven parmesan och knåda ihop, tillsätt sedan lite i taget av resterande

mjöl tills degen inte klibbar. Låt vila 5-10 min.

2. Koka upp pastavatten. Vattnet ska vara lika salt som en kallsup.

3. Dela degen i 4 bitar och rullar ut en bit i taget till ca 2,5 cm tjocklek.
Skär i bitar och tryck till med en gaffel.
Lägg i dem i pastavattnet och ta ur dem med en hålslev när de flutit upp till ytan. Lägg på lite hushållspapper att rinna av.

4. Jag älskar att äta gnocchin med brynt smör och färsk salvia. Om du vill äta gnocchin på det viset gör du så här:
Smält smöret i en panna eller kastrull och lägg i mycket färsk salvia och värm tills den blir lätt friterad.
Sedan lägger du i gnocchin och vevar runt lite försiktigt innan servering.
Toppa med lite flingsalt. Ljuvligt gott!

5. Om du vill testa med butternutsås, gör så här:
Skala och dela en butternut i stora bitar (går också att ta bort skalet i efterhand).
Häll på lite olivolja och strö flingsalt över. Rosta den i ugnen på ca 225° tills den är mjuk och får lite fin färg.
Ta en stavmixer och mixa pumpan med crème fraiche, salt och peppar till en bra konsistens.

6. Rosta hasselnötterna i en torr panna. Lägg i en ren kökshanduk och gnugga runt så att skalet släpper. Hacka nötterna lite.

7. Bryn smöret och vänta tills det blir lite nötbrunt i färgen och skummet börjar lägga sig lite. Ta av från plattan.
Blanda gnocchin med butternutkrämen, stö över de rostade hackade nötterna och skeda över lite brynt smör. Toppa med flingsalt.