PASTA

Gnocchi med salvia och brynt smör

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **60 min** Portioner: **6**

60

En älskad favoriträtt världen över från Italien - gnocchi med salvia och brynt smör.

Gnocchin räcker till många. Blir det gnocchi över (håller i kylen några dagar) så smakar resterna fint att stekas i smör och serveras som ett tillbehör.

INGREDIENSER

Gnocchi
1 kg potatis
300 g mjöl
1 ägg
salt

Tillbehör
200 g smör
1 näve salviablad
nymalen svartpeppar

nyriven parmesan

GÖR SÅ HÄR

1. Värm en stor kastrull med rejält saltat vatten till gnocchin.

2. Gnocchi: Koka potatisarna och pressa dem över ett lätt mjölat bakbord medan de fortfarande är varma. Salta lite över potatispresset. Låt svalna några minuter.
Sikta mjölet över potatisen. Tillsätt ägget och knåda ihop till en slät deg i ca 5 minuter. Tillsätt mer mjöl om det behövs tills degen släpper.
Rulla ut korvar av degen på mjölat bakbord, ca 1,5 cm diameter. Skär sedan korvarna i gnocchibitar, ca 2,5 cm långa, tryck till dem lite med en gaffel.
Förbered smöret för att brynas genom att låta det smälta på låg värme så går det snabbare sen mot slutet.
Koka upp vattnet som står på värme och koka gnocchin i några minuter. De är nästan klara när de flyter upp till ytan, vänta ytterligare 30 sekunder.
Ta upp dem med en hålslev, låt allt vatten rinna av och lägg upp dem på varma tallrikar. Droppa över några droppar olivolja så att de inte klibbar ihop.

3. Höj värmen på smöret, bryn det med salviabladen på medelvärme.
Salviabladen ska bli knapriga och smöret gyllenbrunt och dofta nötigt - passa noga.
Slå lite smör och salvian över den nykokta gnocchin, dra några tag på svartpepparkvarnen och servera genast. Riv parmesan över!