



GENERELL

# Hemknådad gnocchi

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Gör dina egna gnocchi, passar både som egen rätt eller som tillbehör. Variera rätten genom att blanda med pesto, tomatsås eller din egen favoritsås.



## INGREDIENSER

1 krm salt  
1 st ägg  
2 dl vetemjöl  
0.5 kg mjölig potatis

## GÖR SÅ HÄR

1

Koka potatisen i en stor kastrull med skalet på tills den är mjuk.

2

Låt svalna något och skala sedan potatisen. Pressa ner potatisen i en bunke, använd gärna en potatispress så att du inte får några klumpar.

3

Blanda i ägg och salt. Tillsätt även mjöl och arbeta fram en fin deg, tänk på att du kanske inte behöver använda allt mjöl.

4

Strö lite mjöl över en arbetsyta och dela upp degen i mindre bitar som du kan rulla till ca 2 cm tjocka stänger.

5

Skär upp stängerna i 2 cm långa bitar. Mönstra genom att försiktigt pressa en gaffel tvärs över bitarna.

6

Låt gärna vila en stund, koka sedan försiktigt i någon minut under omrörning. Du vet att din gnocchi är klar när de flyter upp till ytan.

7

Blanda gnocchi med din favoritsås och servera tillsammans med lite riven parmesanost.