



How To make Gnocchi / Gnocchi με πέστο βασιλικού

Υλικά: για τα Gnocchi	Εκτέλεση
800g πουλπα από ψητή πατάτα 300g αλεύρι πίτσας 00 200g παρμεζάνα 1 κρόκος αυγού 1 αυγό 5g Φρέσκο θυμάρι αλάτι, πιπέρι	<ol style="list-style-type: none">1. Πλένουμε και τρίβουμε με καθαρό σύρμα τις πατάτες2. Αλατίζουμε και τοποθετούμε ένα κλωνάρι θυμάρι πάνω τους3. Τις τυλίγουμε με αλουμινόχαρτο4. Ψήνουμε στους 200ο για 35-40' ανάλογα με το μέγεθος5. Μόλις είναι έτοιμες (ελέγχουμε με τη μύτη ενός μαχαιριού να τρυπιούνται καλά, τις κόβουμε στη μέση κατά μήκος και τις περνάμε από ψιλή σίτα. (αν για κάποιο λόγο, έχει πολύ υγρασία η πουλπα την βάζουμε σε ταψί και την τοποθετούμε στο φούρνο στους 110ο για περίπου 35λ.6. Τοποθετούμε την πουλπα σε ένα σκευός7. Προσθέτουμε τους κρόκους, τ αλεύρι, την παρμεζάνα, το αλάτι και το πιπέρι8. Δουλεύουμε με το χέρι, σα να κάνουμε ζυμάρι απλό. Μέχρι να ξεκολλάει από τα τοιχώματα.9. Αλευρώνουμε έναν πάγκο και γυρνάμε εκεί το ζυμάρι μας10. Κόβουμε ένα κομμάτι και το ανοίγουμε σε κυλινδρικό σχήμα, κόβουμε με μαχαίρι νιόκι 2 εκατοστών (ή όσο θέλουμε)12. Βράζουμε σε κατσαρόλα αλατισμένο νερό και τοποθετούμε μέσα σε δόσεις τα νιόκι. Μόλις αναίβουν στην επιφάνεια, τα αφαιρούμε με μια τρυπητή κουτάλα και τα τοποθετούμε σε νερό με πάγο.13. Τα κρατάμε στην άκρη σε καθαρή πετσέτα μέχρι τη χρήση
για τη σάλτσα πέστο 1 κουτ. σούπας βούτυρο 2 κουτ. σούπας τριμμένη παρμεζάνα 60g κρέμα γάλακτος 40g νερό από το βράσιμο των νιόκι 1 κουτ σούπας πέστο βασιλικού αλάτι, πιπέρι	<ol style="list-style-type: none">1. Προθερμαίνουμε ένα αντικολλητικό τηγάνι σε μέτρια φωτιά.2. Βάζουμε το βούτυρο και αφήνουμε λίγο ν αρχίσει να καίγεται (beurre noisette)3. Ρίχνουμε μέσα τα νιόκι και αφήνουμε να κάνουν λίγο κρούστα και να πάρουν ωραίο χρώμα4. Σβήνουμε με το νερό του μαγειρέματος (ή αν τα έχουμε προετοιμάσει από πριν λίγο ζωμό ή νερό) προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος και το πέστο βασιλικού5. Ανακατεύουμε μαλακα να διαλυθεί το πέστο στην κρέμα κ ν αγκαλιάσει τα νιόκι6. Πασπαλίζουμε με την παρμεζάνα7. Τρίβουμε πιπέρι και σερβίρουμε

