

Förrätt:

Gnocchi av potatis, salvia och parmesan

Läs receptet innan du börjar.

Ingredienser.

500 g potatis, helst King Edward
1 dl mjöl
3 gulor
3 msk parmesan
4 stora blad färsk salvia, fint strimlade
Salt och peppar

Tillserveringen

2 msk smör
1 msk parmesan
1 msk hackad färsk salvia
Några hela blad salvia

Så här gör du:

Koka potatisen i saltat vatten. Häll bort vätskan och låt potatisen ånga av, så den blir torr. När ytan börjat vitna - du vet när het potatis är avhäld och vattnet dunstar vitnar potatisytan, den processen vill du ha...

Pressa den heta, torra mjöliga potatisen i en bunke och tillsätt alla ingredienser. Rör försiktigt ihop till en homogen deg. Rör inte för mycket.

Stjälp upp på bakkbordet, eller en ren diskbänk. Tillsätt ev. lite mer mjöl.

Forma små bollar eller platta små slantar. Lägg på mjölad yta.

Koka upp lätt saltat vatten i en stor kastrull på spisen.

Koka gnocchin 1 – 2 minuter. När de små bollarna flyter upp, då är de klara.

Smält smöret i en teflonpanna och stek gnocchin lätt, utan att de tar färg. Strösla över den hackade salvia och parmesanen. Stek de hela bladen och garnera.