

Napoli Limonlu Ricotta Gnocchi

Toplam 40 dk Hazırlama 18 dk · Pişirme 12 dk 4 kişilik Orta ~385 kcal

İtalyan usulü limonlu ricotta gnocchi, yumuşak ricotta hamurunu limon kabuğu, tereyağı ve fesleğenle kısa sürede hafif bir makarnaya çevirir.

Malzemeler

- 300 gr Ricotta
- 1 su bardağı un
- 1 adet Yumurta
- 1 tatlı kaşık limon kabuğu
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 8 yaprak Fesleğen

Yapılışı

- Ricotta, yumurta, limon kabuğu ve unu nazikçe karıştırın.
- Hamuru şerit yapıp küçük gnocchi parçalarını kesin.
- Gnocchileri kaynar suda yüzeye çıkana kadar 2-3 dakika haşlayın.
- Tereyağını tavada eritip haşlanmış gnocchileri 2 dakika çevirin.
- Fesleğenle tamamlayıp hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru az yoğurmak gnocchilerin yumuşak kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Fesleğen ve limon kabuğuyla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta