



AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

GNOCCHI SZPINAKOWE Z PASTĄ Z CZARNYCH TRUFLI I SZAŁWIĄ



SKŁADNIKI (NA 4 PORCJE):

- 480 g gnocchi szpinakowego ARCO
- 25 g masła klarowanego YES CHEF
- 25 g pasty z czarnych trufli M.G. TARTUFO
- 25 g sera Grana Padano ARCO
- 50 ml śmietany 32% DEBIC
- 50 ml wina białego FUENTESECA
- Garść liści szaławii świeżej
- 1 cebula szalotka
- Sól morską, pieprz czarny PRYMAT

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Gnocchi szpinakowe gotujemy w osolonym wrzątku - gdy wypłyną na powierzchnię wody, czekamy jeszcze 30 sekund i odsączamy z wody. Szalotkę siekamy w drobną kostkę i szklujemy na klarowanym maśle, dodajemy białe wino i odparowujemy. Następnie dodajemy śmietanę i pastę truflową, całość redukujemy, do sosu dodajemy gnocchi, tarty ser i posiekaną szałwię. Dodatkowo doprawiamy danie świeżo mielonymi pieprzem i solą.

Tak przygotowane gnocchi może być podawane jako samodzielne danie w formie pasty lub jako dodatek skrobiowy do drugiego dania np. polędwiczki wieprzowej przygotowanej metodą sous-vide.