Parmezanowe gnocchi z sosem paprykowo - pomidorowym

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

60 min

4 porcje

Składniki:

- ugotowane ziemniaki - 1 kg
- ser parmezan/ pecorino - 4 łyżka
- jajo - 1-2 szt.
- mąka - 300 g
- czerwona papryka - 1 szt.
- pomidory w puszce -
- oliwa z oliwek - 2 łyżka
- czosnek - 1 ząbek
- oregano - 1 łyżeczka
- bazylia - 1 pęk
- sól - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ugotowane ziemniaki przepuścić przez praskę i wystudzić. Przełożyć na stolnicę zrobić dołek na środku i wsypać mąkę, tarty ser parmezan lub pecorino, wbić jajko lub jeśli trzeba dwa i zagnieść ciasto. Następnie odciąć kawałek ciasta i formować wałek. Przecinać na 2 cm kawałki i przeciągnąć po widelcu tworząc rowek (można też tylko docinać samym widelcem)

Gotować w osolonej wodzie przez dwie minuty od wypłynięcia. Wyjąć cedzakiem.

W piekarniku upiec paprykę (30 minut w 190 stopniach C), włożyć do plastikowej torby i po paru minutach zdjęć skórkę. Oczyścić z gniazda nasiennego. Na rozgrzaną oliwę wrzucić ząbek czosnku i podsmażyć, dodać pomidory, upieczoną paprykę, doprawić solą. Zmiksować. Dodać zioła. Wymieszać. Podawać skropione oliwą i ziołami.