Itališki virtinukai Gnocchi su rikotos sūriu

Ingredientai

- 400 g Bulvių
- 2 Kiaušinių
- 200 g Rikotos sūrio
- 50 g Parmezano sūrio
- 250 g Miltų
- 150 g Sviesto
- 3 Šalavijo lapelių
- 5 g MAGGI prieskonių mišinio Persilade
- 1 a.š Pipirų

Instrukcija

1. Išvirti neluptas bulves ant silpnos kaitros. Išvirusias nulupti ir sutrinti. Iš trintų bulvių suformuoti „šulinėlį“, suberti miltus, rikotos sūrį, tarkuotą parmezano sūrį, du kiaušinio trynius ir viską gerai išminkyti iki vientisos masės. Tešla turi būti minkšta ir elastinga. Gautą masę padalinti į keletą dalių, paberti miltų ant stalo ir rankomis iškočioti 2-3 cm storio "dešreles". Supjaustyti jas 1-2 cm storio gabaliukais. Sumesti juos į pasūdytą verdantį vandenį ir laukti, kol iškils. Pavirti 1-2 minutes ir su kiaurasamčiu ištraukti į indą.

2. Į įkaitintą keptuvę įdėti sviestą ir jam pradėjus skystėti, įmesti šalavijo lapus. Pakepinti, kol šalavijo lapeliai apskrus ir įgaus auksinę spalvą. Į keptuvę sudėti gnocchi, paskaninti pipirais ir persilade prieskoniais. Užtenka apkepti 2 minutes ir jau galima ragauti. Kad būtų dar skaniau, serviruojant užberti šiek tiek parmezano sūrio.

30 Minutės

2 Porcijos

Angliavandeniai	127.19 g
Energija	1488.07 kcal
Riebalai	89.23 g
Baltymai	44.76 g