



COOKING PASSION SINCE 1877

GNOCCHIA SEKÄ SIENIÄ, RUSKISTETTUA VOITA JA SALVIAA



4 annosta

AINEKSET

300 g keitettyä perunaa muusattuna
200 g jauhoja sekä ylimääräistä
kaulimiseen
1 kananmuna
Reilu hyppysellinen suolaa ja pippuria
1 tl oliiviöljyä

LISÄKSI

2 rkl oliiviöljyä
16 pientä salvianlehteä
100 g leivänmuruja
½ tl suolaa
½ tl mustapippuria
60 g suolatonta voita
80 g kanttarelleja
100 g pieniä herkkusieniä siivutettuina
2 valkosipulinkynttä hienonnettuina
1 punasalaatti ohueksi suikaloituna
Tuoretta persiljaa

VALMISTELEMINEN

Lämmitä uuni 100 asteeseen FullSteam-asetuksella. Tee ensin gnocchit. Pane muusatut perunat yleiskoneeseen, jossa on taikinakoukut. Lisää jauhot, kananmuna, suola, pippuri ja öljy.

Sekoita hitaasti, kunnes taikina on kiinteää. Ripottele työskentelualustalle jauhoja ja jaa taikina 4 palloksi. Muotoile jokainen pallo pötköksi ja leikkaa 2 cm paloiksi jauhotetulla veitsellä.

Painele palasiin urat haarukalla. Asettele gnocchit rei'itetylle höyrykypsennyslevylle. Pane levy uuniin ja höyrytä 10 minuuttia. Ota pois uunista, kun gnocchit ovat valmiit.

Kuumenna öljy paistinpannalla. Lisää salvianlehdet ja paista 20 sekunnin ajan. Poista puolet salvianlehdistä ja säästä koristelua varten. Lisää pannulle korppujauhot, ¼ tl suolaa ja ¼ tl pippuria. Paista sekoitellen kullanuskeiksi. Siirrä pois pannulta.

Pyhi pannu puhtaaksi ja lisää voi. Kuumenna voita keskilämmöllä välillä sekoitellen n. 4–5 minuuttia, kunnes voi on vaaleanuskeaa ja tuoksu pähkinäinen. Lisää sienet ja sekoita. Paista 3–4 minuuttia, kunnes sienet ovat saaneet hieman väriä, lisää valkosipuli ja ¼ tl suolaa ja pippuria. Paista vielä minuutin ajan.

Nosta lämpöä ja lisää pannulle höyrytetyt gnocchit. Paista vielä 3–4 minuuttia välillä sekoitellen, kunnes gnocchit ovat saaneet hieman väriä. Sammuta liesi ja kääntelee joukkoon suikaloitu punasalaatti. Jaa ruoka neljälle lautaselle ja lisää päälle salvia-korppujauhot. Koristele annokset salviolla ja persiljalla.