

Картофени нъоки от Джон Куилтър

4 порции

СЪСТАВКИ

750 г картофи сорт King Edward
или Désirée
100 г каменна сол
2 **яйца**
морска сол
пипер
¼ ч.л. индийско орехче
150 г **брашно тип 00** (малко
допълнително за овалване)

Гарнитура:
½ връзка Салвия
75 г **масло**
70 г **препечени кедрови ядки**
100 г **пекорино**

Инструменти:
Преса за картофи

**АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ**



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Сложете каменната сол в тава за печене и поставете картофите отгоре. Поставете картофите в предварително загрята фурна на 200° С CircoTherm® за един час, за да се изсушат. Готови са, когато можете да прокарате нож.

След като са готови, оставете ги да изстинат малко, след това с помощта на лъжица ги издълбайте и пасирайте с помощта на уреда.

Докато картофът е още топъл, извадете го в голяма тава и подправете с индийско орехче, сол и черен пипер.

Картофени ньоки от Джон Куилтър

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

След това направете кладенче в средата, разбийте два яйчни жълтъка и с ръка ги поставете във формата на нокти с кръгови движения. След като е готово, пресейте постепенно 150 г брашно тип 00 в сместа от картофи и яйца. Ключът тук е да работите бавно и да не прекалявате с тестото, като избягвате прекаленото активиране на глутена, което ще направи тестото жилаво.

Докато се слепва, извадете го върху работния плот и трябва да се получи гладко тесто, което е готово, когато спре да залепва по ръцете или повърхността. Тестото е леко и пухкаво и е леко еластично. След това го оформете в голяма пастила.

Поръсете достатъчно брашно върху повърхността, не твърде много, тъй като не искате да изсушите тестото. Нарезете резени от тестото и разточете на ленти, като точите от центъра навън към краищата.

Нарезете лентите на отделни кнедли и поръсете фино с брашно. След това прокарайте по малките кнедли вилица, за да създадете хребети. Те придават на ньоките тяхната отличителна форма и позволяват на соса да се задържи върху тях.

Разтопете масло в тиган с високи стени, след като маслото загрее, добавете листата салвия и оставете да започне да цвърчи. В същото време бланширайте ньоките в подсолена вряща вода. Готови са, когато изплуват на върха. Отцедете и добавете към маслото със салвия.

Сервирайте веднага и гарнирайте с кедровите ядки и с малко тосканско сирене пекорино.