

Garganelli

Hozzávalók **4 adaghoz**: 200 g semolina liszt vagy sima 00-ás sima liszt, 2 tojás, víz.

Készítési eljárás: a lisztet keverje össze a felhabart tojásokkal és kevés vízzel, és készítsen ragadásmentes tésztát, melyet csomagoljon élelmiszer fóliába és hagyja állni a hűtőben legalább egy órát. A formázó segítségével formázzon garganellit, majd főzze sós vízben egy percig még azután, hogy feljöttek a víz felszínére. Köretként tálalja vagy főfogásként mártással és sajttal.

Garganelli formázása

A liszttel behintett deszkán sodorja szét a tésztát kb. 1 mm vastagságúra és szeletelje 5 cm nagyságú négyszögekre (1. ábra). A négyszöget hegyével helyezze a formázó rovátkás felületének szélére és tekerje fel a sodróra (2. ábra). A megformázott tésztát húzza le a sodróról (3. ábra).

Gnocchi

Hozzávalók **4 adaghoz**: 600 g főtt burgonya, 80 g sima liszt, 1 tojás sárgája, 30 g lágyan reszelt parmezán.

Elkészítés: A burgonyát héjában főzze meg sós vízben és még melegen hámozza meg és passzírozza át kislyukú szitán. Adjon hozzá átszitált lisztet, tojás sárgáját és parmezánt és gyúrjon ragadásmentes tésztát. Formázó segítségével formázzon gnocchit és főzze ki sós vízben, míg nem úsznak a felszínre. Köretként tálalja vagy főfogásként mártással és sajttal.

Gnocchi formázása

Liszttel behintett deszkán alkosson a tésztából 1 cm-es átmérőjű kis hengereket. Ezeket szeletelje 2 cm-es hosszúságú egyforma szeletekre (2. ábra). A tésztadarabokat gyengéden nyomja a formázó rovátkás felületére és röviden tolja lefelé (3. ábra).