

## DÝŇOVO-RICOTTOVÉ GNOCCHI

IVANA KORTANOVÁ PRO GRAN MORAVIA



© Ivana Kortanová pro Gran Moravia

### Suroviny

1 hrnek dýňového pyré  
**1 hrnek ricotty**  
 2 velká vejce  
**2 lžičky soli**  
**1/4 hrnku nastrouhaného sýru**  
**Gran Moravia nebo pecorina**

3/4 hrnky hladké „OO“ mouky  
 2–3 lžičky čerstvé nasekané šalvěje  
**1/4 hrnku másla**  
 černý mletý pepř

**Podzimní recept na netradiční dýňovo-ricottové noky, pro jejichž přípravu se nejlépe hodí dýně Hokkaido.**

### Příprava:

Dýňové pyré: dýni (nejlépe Hokkaido, kterou nemusíte loupat) nakrájejte na kostky, vložte do hrnce a podlijte malým množstvím vody. Duste cca 30 minut, dokud dýně nezměkne. Slijte vodu a uvařené dýňové kostky rozmačkejte vidličkou na pyré, lze použít i mixér. Pro získání 1 hrnku pyré použijte asi 0,5 kg dýně. Do mísy vložte dýňové pyré, ricottu, obě vejce, sůl, sýr a šalvěj. Promíchejte a postupně přidávejte mouku. Zpracovávejte rukama, dokud nevznikne měkké nelepivé těsto. Pokud je třeba, přidejte více mouky. Hotové těsto nechte chvíli odpočinout. Poté vždy z kusu těsta vyválejte váleček a odkrajujte kousky, ze kterých za pomoci vidličky a prstů vytvarujete noky. Nočky mohou mít lepivější konzistenci, proto pracujte na bohatě pomoučeném vále. Připravené noky vařte ve vroucí osolené vodě, dokud nevyplavou. Vařte po částech, aby se noky neslepily. Uvařené noky nechte okapat v cedníku a přidejte kousek másla. Na závěr v pánvi rozehřejte máslo, když přestane pění, vsypte do pánve noky a několik minut opečte do křupava. Podávejte dochucené mletým pepřem.



PRVNÍ CHODY



ZELENINA



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST