

GNOCCO FRITTO (SMAŽENÉ NOKY)



Předkrm typický pro oblast Emilia Romagna, který mění svůj název podle jednotlivých měst, kde ho připravují. Konzumuje se s uzeními, zejména se šunkou prosciutto crudo a coppa. Servírujte dostatečně teplé. Suroviny pro 4 osoby.

Příprava:

Ze všech surovin vypracujte hladké a kompaktní těsto. Vodu a mléko při zadělávání přidávejte v poměru 1:1 dle potřeby. Nechte 10 minut odpočinout a pak těsto rozválejte na plát vysoký asi půl centimetru. Nakrájejte na čtverce 6×6 cm a usmažte je v dostatečném množství oleje. Když se nok nafoukne, vyjměte ho a nechte dobře okapat na papírovém ubrousku.

Suroviny

400 g mouky
30 g sádla
mléko

perlivá minerální voda
rostlinný olej na smažení
sůl



PŘEDKRMY



TĚSTOVINY



40' PŘÍPRAVA



30' VAŘENÍ



STŘEDNÍ OBTÍŽNOST