GNOCCHETTI MIT WEISSER FLEISCHSAUCE UND FRIGGIONE BOLOGNESE



Menù-Zutaten

200 g Èragùbianco con carne di pollo e di vitello (Helle Sauce aus Hähnchen- und Kalbfleisch) - SR1
400 g Friggione alla Bolognese (Tomaten-Zwiebelsauce Bolognese) - K91X
600 g Patate pronte al naturale (Essfertige Kartoffeln „natur“) - Z62
Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

200 g Mehl Type 405
1 ganzes Ei
n.B. Grieß
n.B. Petersilie
1 Knoblauchzehe
n.B. gehobelter Parmesan

Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Rezept für 4 Personen
Für die Gnocchi die essfertigen Kartoffeln etwa 10 Minuten über Dampf erhitzen, zerdrücken, Mehl, Ei und eine Prise Salz hinzufügen. Rasch zu einem glatten und gleichmäßigen Teig verkneten, aber ohne ihn zu überkneten. Jeweils einen Teil des Teiges mit den Fingerspitzen zu Röllchen formen. Die Röllchen zu Gnocchi schneiden und diese auf ein mit etwas Grieß bestreutes Tablett legen.
Die ungeschälte Knoblauchzehe in einem Esslöffel Öl in der Pfanne anbraten, gehackte Petersilie und die helle Sauce Èragùbianco hinzufügen, alles 1 Minute anbraten. Die Friggione-Sauce Bolognese und eine kleine Kelle Wasser hinzufügen und 3 bis 4 Minuten kochen lassen.
Die Gnocchetti in reichlich Salzwasser kochen, sobald sie an die Oberfläche steigen, abgießen und zur Sauce geben. In der Tellermitte anrichten, mit etwas Öl beträufeln und mit gehobeltem Parmesan garnieren.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)