KARTOFFELGNOCCHI MIT POMODORINA-TOMATENSAUCE, BÜFFELMILCH-RICOTTA UND BASILIKUMPERLEN



Menù-Zutaten

400g Pomodorina (Tomatensauce) - CA3
800g Chicche di patate (Kleine Kartoffelgnocchi) - RE1
80g Olive Nostraline denocciolate (Leccino-Oliven, entsteint) - Z91
n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

2 Knoblauchzehen
n.B. frisches Basilikum
80g Büffelmilch-Ricotta
(Für die basilikumperlen) 40 Basilikum
(Für die basilikumperlen) 60g Wasser
(Für die basilikumperlen) 1g Natriumalginat
(Für die basilikumperlen) 2,5g Kalciumchlorid

Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Für 4 personen

Den Büffelmilch-Ricotta in einen Spritzbeutel füllen und im Kühlschrank aufbewahren. Für die Basilikumperlen: Die Basilikumblätter ein paar Sekunden in kochendem Wasser blanchieren, dann in Eiswasser abkühlen. Das Basilikum abtropfen lassen, mit etwas Wasser pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Das Natriumalginat (1 g pro 100 g Flüssigkeit) zugeben und mit einem Stabmixer pürieren. Die Flüssigkeit in eine Spritze geben und tropfenweise in eine Schüssel mit 500 g Wasser und 2,5 g Kalziumchlorid spritzen. Die Perlen 20-30 Sekunden in dieser Flüssigkeit belassen, dann mithilfe eines Schlitz-Servierlöffels abtropfen lassen und in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben, um eventuelle Kalciumchloridreste zu entfernen. Etwas Olivenöl in eine Pfanne geben und eine Knoblauchzehe etwa eine Minute darin anbraten. Den Knoblauch herausnehmen, die Pomodorina-Sauce und die Leccino-Oliven hinzugeben, erwärmen und ein paar frische Basilikumblätter hinzufügen. Die Kartoffelgnocchi in reichlich kochendem Salzwasser garen,abgießen, sobald sie an die Oberfläche steigen, und in der PomodorinaSauce schwenken. Die Kartoffelgnocchi mit dem Büffelmilch-Ricotta, den Basilikumperlen und einem Spritzer nativem Olivenöl extra 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)