

# Geleneksel İtalyan Ev Yapımı Gnocchi

Sıfırdan otantik İtalyan patates gnocchi yapımını öğrenin. Her türlü sosla mükemmel uyum sağlayan yumuşak, pamuksu köftelikler. Adım adım tarif dahil.

30 min

HAZIRLIK

1h

PIŞIRME

1h 30min

TOPLAM

4

PORSİYON

Medium

ZORLUK

## Malzemeler

- 1 kg patates
- 1 yumurta
- 1 yumurta sarısı
- 1 bardak parmesan peyniri
- 1 çay kaşığı tuz
- 0 tutam muskat
- 2 bardak un

## Yapılışı

- Patatesleri hazırlayın**

Fırınınızı 200°C'ye (400°F) ısıtın. 1 kg patatesi her yerinden çatalla delin ve doğrudan orta fırın rafına yerleştirin.
- Patatesleri bastırıldığında hafifçe çökene ve bıçak kolayca geçene kadar 45-60 dakika fırınlayın. Çıkarın ve tutmak için güvenli olana kadar 10 dakika soğumaya bırakın.**
- Patatesleri ikiye bölün ve hala sıcakken etini kaşıkla çıkarın. Patates etini ricar veya food mill'den geçirerek temiz bir çalışma yüzeyine eşit tabaka halinde yayın.**
- Hamuru yapın**

Ricar'dan geçirilmiş patateslerin artık buhar çıkmayana kadar 15 dakika soğumasını bekleyin. Ortasında çukur açın ve 1 çirpilmiş yumurta, 1 yumurta sarısı ve 1 çay kaşığı tuzu ekleyin.
- Patates karışımının üzerine 1 su bardağı un serpin. Hamur spatulası veya ellerinizi kullanarak, pütürlü bir hamur oluşana kadar malzemeleri kesip katlayarak nazikçe birleştirin.**

- 6 Hamuru sadece bir araya gelip pürüzsüz hissedinceye kadar 30-60 saniye nazikçe yoğurun ama fazla işlemeyin. Hamur yapışkan hissediyorsa kalan 1 su bardağı unu kademeli olarak ekleyin.
- 7 **Gnocchi'leri şekillendirin**

Hamuru 8 eşit parçaya bölün. Her parçayı hafifçe unlanmış yüzeyde yaklaşık 2 cm (3/4 inç) kalınlığında ip haline getirin.
- 8 Her ipi hamur spatulası veya bıçak kullanarak 2 cm (3/4 inç) parçalara kesin. Gnocchi'leri birbirine değmeyecek şekilde unlanmış fırın tepsisine yerleştirin.
- 9 **Gnocchi'leri pişirin**

Büyük bir tencerede suyu yüksek ateşte kaynatın. Suya bir tutam tuz ekleyin.
- 10 Gnocchi'leri yaklaşık 20'şerli gruplar halinde kaynar suya ekleyin. Yüzeye çıkıp hafifçe sallanana kadar 2-3 dakika pişirin.
- 11 Gnocchi'leri hemen delikli kaşıkla çıkarın ve hazırladığınız sosunuza aktarın veya tereyağı ile karıştırıp sıcak servis yapın.

## İpuçları

Pişirmeyi hızlandırmak ve buharın çıkmasını sağlamak için patates kabuklarını çizin, bu şekilde daha kuru et elde edersiniz ve daha az un emip daha hafif gnocchi yaratır.

Hamuru yapmadan önce pişmiş patateslerin oda sıcaklığına kadar soğumasını bekleyin. Sıcak patatesler yumurtayı zamanından önce pişirebilir ve yapışkan bir doku yaratabilir.

Yoğururken nazik davranın - sadece hamur bir araya gelene kadar. Fazla çalışmak gluten geliştirir ve sert, çiğneme gerektiren gnocchi yaratır.

Dokuyu kontrol etmek için önce birkaç gnocchi test pişirimi yapın. Eğer dağılıyorsa, şekil vermeden önce kalan hamura biraz daha un ekleyin.

Bütün hamurun işlenmesi sırasında şekillendirilmiş gnocchi'leri kurumalarını önlemek için nemli bir bezle örtülü tutun.

Tencerenin aşırı dolmasından kaçınmak için gnocchi'leri küçük partiler halinde pişirin, bu su sıcaklığını düşürür ve birbirine yapışmalarına neden olabilir.

Süzerken biraz makarna pişirme suyu ayırın - nişastalı su sosların gnocchi'ye daha iyi bağlanmasına yardımcı olur.

Çıtır gnocchi için, sos eklemeyen önce pişmiş köftelikleri tereyağında bir taraf altın rengi olana kadar tavada kızartın.