

Gnocchi alla romana або галушки по римськи

Ньоки - це надзвичайно поширена страва у багатьох країнах світу. Їх ідентичність можна різнити за формою, інгредієнтами та назвою. Загалом - це невеликі шматочки тіста, як правило, круглої форми, що варяться у воді або бульйоні, а потім приправляються різними соусами.

У Римі зберіглась кулінарна традиція основної страви на день, так у четвер готують ньоки, у п'ятницю – рибу, а в суботу – тріпу (флячки).

Ньоки одна з найдавніших античних борошняних страв, що набула найбільшої популярності серед простих селянських сімей. Як нагадує римська традиція, ньоки є класичною стравою четверга, ймовірно, готують їх в середині тижня, щоб компенсувати легкість їжі на наступний день,.. такий собі архальний звичай.

Отож, представляємо рецепт з італійського регіону Лаціо – ньоки по римськи. М'які кружальця з манної маси, яким характерна золотиста скоринка та насичений аромат вершкового масла у поєднанні з сиром пармезан. Оскільки ми не в Римі, приготувати та поласувати ними можемо у будь-який день.

-
- 250 г манної крупи
 - 1 літра молока
 - 50 г вершкового масла
 - 100 г тертого сиру пармезан або наполовину з сиром пекоріно
 - 2 жовтки
 - 2 столові ложки олії
 - 50 г розтопленого вершкового масла
 - сіль

Закип'ятити молоко у великій каструлі, тонкою цівкою всипати манну крупу, постійно помішувати вінчиком, додати солі. Кашу варити 5 хв.

Зняти каструлю з вогню, додати масло та половину сиру пармезан.

Охолодити кашу. Опісля додати жовтки та ретельно перемішати.

Дошку чи велике деко змастити олією, викласти манну масу, зробити паляницю товщиною 1 см.

Видавити склянкою кружальця діаметром до 5 см. Викласти манні кружальця у вогнетривку посудину змащену маслом.

Зверху полити розтопленим вершковим маслом і посипати залишеним пармезаном.

Ньоки запекти у попередньо нагрітій духовці 20 -25хв -220С.

До столу ньоки можна подавати у посудині в якій запікалися. За бажання, можна полити червоним помідоровим соусом.















