

Pumpagnocchi med chevre o salvia 4 port.

Ingredienser:

700 g pumpakött
6-7 dl vetemjöl
1 st äggula
1 kruka salvia, färsk
2 msk smör
200 g getost
0.5 krm muskotnöt
salt, efter smak
peppar, efter smak

Gör så här:

Skala och dela ner pumpan i jämnstora bitar. Koka sedan i saltat vatten tills pumpan är mjuk. Låt pumpan ånga och rinna av så att så mycket vätska som möjligt försvinner. Pressa pumpan med en potatispress och mixa sedan slät i matberedare. Blanda i äggulan och mjöl med pumpapurén. Ha i mjölet successivt tills du hittar en konsistens som passar.

Forma till små gnocchis genom att rulla små bollar som du sedan trycker till med tummen. Koka gnocchin i saltat vatten, några i taget. När gnocchin flyter upp är den klar, fortsatt tills alla är kokta.

Bryn smör i en stekpanna och hacka i salvia. När gnocchin är kokt så lägger du den i stekpannan tills den blir glaserade av smöret och salvian. Riv över lite muskotnöt och smula över getosten. Dekorera ev. med några salviablåd.



Pumpagnocchi med chevre o salvia 4 port.

Ingredienser:

700 g pumpakött
6-7 dl vetemjöl
1 st äggula
1 kruka salvia, färsk
2 msk smör
200 g getost
0.5 krm muskotnöt
salt, efter smak
peppar, efter smak

Gör så här:

Skala och dela ner pumpan i jämnstora bitar. Koka sedan i saltat vatten tills pumpan är mjuk. Låt pumpan ånga och rinna av så att så mycket vätska som möjligt försvinner. Pressa pumpan med en potatispress och mixa sedan slät i matberedare. Blanda i äggulan och mjöl med pumpapurén. Ha i mjölet successivt tills du hittar en konsistens som passar.

Forma till små gnocchis genom att rulla små bollar som du sedan trycker till med tummen. Koka gnocchin i saltat vatten, några i taget. När gnocchin flyter upp är den klar, fortsatt tills alla är kokta.

Bryn smör i en stekpanna och hacka i salvia. När gnocchin är kokt så lägger du den i stekpannan tills den blir glaserade av smöret och salvian. Riv över lite muskotnöt och smula över getosten. Dekorera ev. med några salviablåd.



Pumpagnocchi med chevre o salvia 4 port.

Ingredienser:

700 g pumpakött
6-7 dl vetemjöl
1 st äggula
1 kruka salvia, färsk
2 msk smör
200 g getost
0.5 krm muskotnöt
salt, efter smak
peppar, efter smak

Gör så här:

Skala och dela ner pumpan i jämnstora bitar. Koka sedan i saltat vatten tills pumpan är mjuk. Låt pumpan ånga och rinna av så att så mycket vätska som möjligt försvinner. Pressa pumpan med en potatispress och mixa sedan slät i matberedare. Blanda i äggulan och mjöl med pumpapurén. Ha i mjölet successivt tills du hittar en konsistens som passar.

Forma till små gnocchis genom att rulla små bollar som du sedan trycker till med tummen. Koka gnocchin i saltat vatten, några i taget. När gnocchin flyter upp är den klar, fortsatt tills alla är kokta.

Bryn smör i en stekpanna och hacka i salvia. När gnocchin är kokt så lägger du den i stekpannan tills den blir glaserade av smöret och salvian. Riv över lite muskotnöt och smula över getosten. Dekorera ev. med några salviablåd.



Pumpagnocchi med chevre o salvia 4 port.

Ingredienser:

700 g pumpakött
6-7 dl vetemjöl
1 st äggula
1 kruka salvia, färsk
2 msk smör
200 g getost
0.5 krm muskotnöt
salt, efter smak
peppar, efter smak

Gör så här:

Skala och dela ner pumpan i jämnstora bitar. Koka sedan i saltat vatten tills pumpan är mjuk. Låt pumpan ånga och rinna av så att så mycket vätska som möjligt försvinner. Pressa pumpan med en potatispress och mixa sedan slät i matberedare. Blanda i äggulan och mjöl med pumpapurén. Ha i mjölet successivt tills du hittar en konsistens som passar.

Forma till små gnocchis genom att rulla små bollar som du sedan trycker till med tummen. Koka gnocchin i saltat vatten, några i taget. När gnocchin flyter upp är den klar, fortsatt tills alla är kokta.

Bryn smör i en stekpanna och hacka i salvia. När gnocchin är kokt så lägger du den i stekpannan tills den blir glaserade av smöret och salvian. Riv över lite muskotnöt och smula över getosten. Dekorera ev. med några salviablåd.

