



Gnocchi umpluți cu ciuperci și brânză cu mucegai, sos de smântână cu dovleac copt și salvie

Pași: 6

Difficulty Grad:

Ingrediente

Portions

500 g	cartofi	300 g	mix de ciuperci (gălbiori, hribi, champignon)
4 căței	usturoi	1	ceapă mică
100 g	rozmarin / cimbrisor	300 g	unt
100 g	brânză albastră	200 ml	smântână lichidă
1 buc.	dovleac butternut squash	1	ou
80 g	făină	50 g	salvie
	sare		piper alb măcinat
	mix piper		germeni

Mod de preparare

Rețeta de **gnocchi cu ciuperci** și **sos** de smântână îmbină gustul familiar al cartofului cu savoarea ingredientelor cu tente pământii. Preparatul este completat cu sosul de dovleac copt și **brânză cu mucegai**. Fiecare mușcătură este un contrast de texturi și arome, de la **gnocchi umpluți**, la accentul dat de brânză. Iată câteva sfaturi pentru a pregăti **gnocchi cu ciuperci** de poveste:

- Nu fierbe prea mult aluatul - lasă gnocchi cât mai puțin pentru a se găti, însă fără a deveni tari;
- Nu umple oala cu gnocchi - nu înghesui aluatul în apa fierbinte. Astfel, vor fierbe uniform și nu se vor lipi unii de alții;
- Nu sări peste prăjirea în ulei, după fierbere - dacă faci acest lucru, gnocchi vor căpăta o crustă maro-aurie care accentuează gustul;
- Dacă brânza cu mucegai are un gust prea puternic pentru tine, o poți stropi cu puțin suc proaspăt de lămâie sau oțet din vin alb;
- Experimentează cu ciupercile - pe lângă hribi sau ciuperci champignon, poți folosi ciuperci shiitake, cremini sau pleurotus;
- Adaugă germenii chiar înainte de a servi preparatul, pentru a te bucura de prospețimea lor;
- Pentru un gust mai lejer, înlocuiește jumătate din piureul de cartofi cu brânză ricotta. Astfel, nu vei folosi la fel de multă făină, pentru ca gnocchi să capete un aspect aerat.

1. Cartofii se spală și se fierb, apoi se curăță, se sfărâmă. Se amestecă cu un ou, 2 linguri de făină, sare, piper, câteva frunzulițe de cimbrisor. Se frământă până se formează un aluat ușor de modelat. Se lasă 5 minute la odihnit.
2. Dovleacul se spală, se curăță, se unge cu ulei de floarea soarelui, sare și mix de piper și se coace 16 minute la 180°C. După ce se răcește, se taie cuburi.
3. Călim mixul de ciuperci cu ceapa, 2 căței de usturoi și plantele aromatice (rozmarin, cimbrisor). Se poate folosi și un singur tip de ciuperci în loc de un mix. Compoziția rezultată se lasă la răcit și se toacă mărunt. Peste aceasta se adaugă brânza albastră tăiată cuburi și se amestecă.
4. Se pune apa la fiert cu sare. Aluatul se împarte în porții de câte 50 de grame, iar fiecare bucată se umple cu 30 de grame de compoziție. Se formează bile care se fierb.
5. Într-o tigaie adăugăm unt clarificat, frunze de salvie și 2-3 căței de usturoi. În tigaie se așază gnocchi fierți și se glasează în mod continuu pentru ca aluatul să absoarbă gustul untului. După câteva minute se iau de pe foc și se așază pe o farfurie.
6. Pregătim sosul. În aceeași tigaie se adaugă dovleacul. Imediat ce s-a călit dovleacul, se toarnă smântâna de gătit și se reduce. Când este gata, se așază sosul pe farfurie și apoi se pun gnocchi peste el. Se ornează cu germenii și este gata de servit.

Bucură-te de o experiență culinară completă! Descoperă [promoțiile noastre](#) la ingredientele necesare pentru a găti o rețetă ca un adevărat Chef!

Autor: Chef Bogdan Cozma

[Mai multe rețete de la acest autor](#)

[Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din această categorie.](#)

Gnocchi umpluți cu ciuperci și brânză cu mușcăciuni, sos de smântână cu dovleac copt și salvie Stand 02.07.2024