



JERNEJ KITCHEN

GNUDI Z RICOTTO, ŠPARGLJI IN PANCETO

Gnudi z ricotto, šparglji in panceto so pripravljene v 30 minutah in so super kosilo. Lahki gnudi, ki spominjajo na njoke, v hitri, slastni omaki.

ZA	2	OSEBI
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	15	MINUT
ČAS SKUPAJ:	25	MINUT

GNUDI

- 250 g ricotte (Galbani)
- 40 g parmezana (Galbani)
- ½ žličke soli
- ¼ žličke mletega popra
- 140 g ostre bele moke

OMAKA

- 80 g pancete
- 100 g špargljev
- 100 g zamrznjenega graha
- 15 g parmezana

TOOLS AND EQUIPEMENT

- skleda
- lopatka
- zajemalka za sladoled (poljubno)
- krožnik ali globok pekač
- lonc
- penavka
- ponev

PRIPRAVIMO GNUDI

Najprej pripravimo gnudi. V skledi premešamo ricotto, sveže nastrgan parmezan, sol, poper ter 40g ostre bele moke. Z lopatko dobro premešamo, da dobimo gladko zmes. Z žlico ali zajemalko za sladoled zajamemo nekaj zmesi, tako da dobimo 14 - 16 cmokov. Na večji krožnik ali v globok pekač stresemo preostalo ostro moko in v njej povaljamo gnudi. Z rokami oblikujemo v majhen cmok, oziroma gnudi.

GNUDI SKUHAMO

Gnudi previdno spustimo v lonc s soljeno vrelo vodo. Kuhamo jih 5 minut, nato jih s penavko poberemo iz vode. Prihranimo 100 ml vode od kuhanja.

PRIPRAVIMO OMAKO IN POSTREŽEMO

V ponev damo panceto narezano na manjše kose. Pražimo minuto, odamo na manjše kose narezane šparglje in grah. Premešamo in kuhamo 2 - 3 minute pri visokem ognju. Dodamo kuhane gnudi, sveže nastrgan parmezan ter prihranjeno vodo od kuhanja. Zmanjšamo ogenj in kuhamo še minuto, oziroma tako dolgo, da dobimo gladko, svileno omako. Poljubno dekoriramo s sesekljanim drobnjakom ter popramo po okusu.