



## Spárgaszezon, Gnocchi spárgával és sonkával

2011 május 26. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

• [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Villámgyors és laktató ebédet tálalhatunk a család elé ezzel az egyszer? és nagyszer? fogással. Használjunk bátran boltban kapható, jó min?ség? gnocchit! Az olaszok a sugot (szabad fordításban szósz) úgy szeretik, ha bevonja a tésztát, de nem tocsog benne. Ez most ilyen.

A mártáshoz:

50 dkg fehér spárga

15 dkg füstölt frikandó sonka

10 dkg levegőn szárított sonka (pármai, jamón serrano ..stb)

1 fej apróra vágott fehér/fehér hagyma

1 tubus krémsajt

2 ek tejföl

2 dl fehér tejszín

1 dl száraz fehérbor

bazsalikom, kakukkfű, só, bors, olívaolaj



A spárgát/csirágat megmossuk, a fás végét letörjük, és mivel ez leves (fehér) spárga volt, a feje aljáig lehámozzuk a héját. A csirág fejét meg hagyjuk egyben, a többit felkarikáztam.

Az olajon megfuttatjuk a hagymát, rá a csíkokra vágott sonkákat. Jöhet bele a spárga közepe karikázva, ezt felöntjük borral és fedő alatt addig pároljuk, míg a spárga puha nem lett.

Belekeverjük a krémsajtot, és a tejföllel kikevert fehér tejszínt (így nem csomósodik be amikor beleöntjük). Összefőzzük, ízesítjük, rá a zöldfűszerek, és a csirág vége. Még egy rotyantás és kész is.

Két csomag (kb. 1 kg, gnocchi di Patate) tésztaát forró vízben kifőzzük. Amikor a víz tetejére feljön akkor még egy perc, és egy szűrő kanállal rászedjük a szósra, majd óvatosan összerázzuk, és már lehet is tálalni.

Szerző: 5PL *További receptek, információk itt találhatóak:*

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

<http://thechefviki.blogspot.com/>

<http://garffyka.blogspot.com/>



**Ajánló**