

Spárgaszezon, Gnocchi spárgával és sonkával

2011 május 26. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása
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 szószt) 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 leveg?n szárított sonka (pármai, jamón serrano ..stb)

1 fej apróra vágott fehér/f?z? hagyma

1 tubus krémsajt

2 ek tejföl

2 dl f?z? tejszín

1 dl száraz fehérbor

bazsalikom, kakukkf?, 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 meghagyjuk egyben, a többit felkarikáztam.
Az olajon megfuttatjuk a hagymát, rá a csíkokra vágott sonkákat. Jöhet bele a spárga közepe karikázva, ezt felöntjük borral és fed? alatt addig pároljuk, míg a spárga puha nem lett.

Belekeverjük a krémsajtot, és a tejföllel kikevert f?z?tejszínt (így nem csomósodik be amikor beleöntjük). Összef?zzük, ízesítjük, rá a zöldf?szerek, és a csirág vége. Még egy rottyantás és kész is.

Két csomag (kb. 1 kg, gnocchi di Patate) tésztát forró vízben kif?zünk. Amikor a víz tetejére feljön akkor még egy perc, és egy sz?r? kanállal rászedjük a szószra, majd óvatosan összerázzuk, és már lehet is tálalni.

Szerz?: 5PL *További receptek, információk itt találhatóak:*

http://maxkonyhaja.blogspot.com/
http://thechefviki.blogspot.com/
http://garffyka.blogspot.com/



Ajánló