

ANIA STARMACH

Gnocchi dyniowe z gruszką

Co kupić?

- 500g ugotowanych ziemniaków
- 500g pieczonej dyni bez skórki (np. piżmowa lub hokkaido)
- 100g mąki pszennej + do podsypywania
- 50g mąki ziemniaczanej
- 1 jajko
- 1 żółtko
- 2 gruszki
- 2 łyżki miodu
- 50g sera z niebieską pleśnią
- łyżka świeżego tymianku

Jak przygotować?

Gnocchi

1. Dynię i ziemniaki przepuść przez praskę, połącz z mąką ziemniaczaną i pszenną, dodaj żółtko i jajko.
2. Z ciasta lep ruloniki i krój je na 1-2 centymetrowe kluski. Gotuj w lekko osolonej wodzie (są gotowe niedługo po tym, jak wypłyną na powierzchnię).

Karmelizowane gruszki

3. Gruszki pokrój w kostkę, wrzuć na rozgrzaną patelnię, dodaj miód, karmelizuj przez kilka minut, dodaj tymianek, ściągaj z ognia.
4. Gotowe gnocchi podawaj z pokruszonym serem i kawałkami gruszek.