

ניוקי בקרם בטטה



הכנה

1. קולפים את הבטטה וקוצצים לקוביות בגודל 2 ס"מ.
2. מכניסים לסיר בינוני-קטן, מכסים במים, ממליחים, מכסים ומבשלים רבע שעה על אש גבוהה.
3. בינתיים מרתיחים את המים לפסטה עם חצי כפית מלח. מבשלים את הניוקי עד שהם צפים, זה קורה בערך בסוף בישול הבטטה. זכרו את כלל הברזל האיטלקי פסטה לא מחכה לרוטב. מוציאים למסננת (ולא שוטפים!).
4. מסננים את הבטטה ומחזירים לסיר. מוסיפים את השמנת, החמאה והשום, ממליחים ומפלפלים.
5. בעזרת בלנדר ידני או מועך פירה מועכים את התערובת עד שהיא אחידה.
6. מניחים את הניוקי בצלחת הגשה ויוצקים מעל רוטב.

רכיבים

- בטטה גדולה
- מיכל שמנת מתוקה 15%
- גרם חמאה
- 1/2 2/1 כפית שום או שן אחת כתושה
- לפי הטעם פלפל לבן לפי הטעם
- חבילה פרפקטו ניוקי תפוז"א או כל פסטה
- 1/2 2/1 כפית מלח
- לפי הטעם מלח

40 דקות 🕒

4 servings 4 🍴