



רכיבים

- מיליליטר שמנת מתוקה 42%
- גרם אגוז מוסקט טחון
- שן שום כתוש
- גרם תפוח אדמה חתוכים לשבבים
- קילוגרם תפוח אדמה אדומים בינוניים
- ביצה
- חלמון
- גרם חמאה
- גרם עגבנייה מיובשות
- גרם ערמונים
- 1/4 1/4 זר עלי רוקט
- 1/2 1/2 כוס יין לבן
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- כף שמן זית

הכנה

1. מכינים את הרוטב: מבשלים את השמנת עד לרתיחה, ומוסיפים אגוז מוסקט, שום כתוש ואת שבבי תפוחי האדמה. מערבבים ומורידים מהאש לקירור.
2. מכינים את הניוקי: יוצקים מלח בתבנית אפייה, ומניחים עליו את תפוחי האדמה (לטובת ספיגת הנוזלים). מכניסים לתנור שחומם מראש ל-220 מעלות במשך 45 דקות. מצננים את תפוחי האדמה ומסירים את הקליפה.
3. מערבבים את תפוחי האדמה הקלופים עם ביצה, חלמון, מעט פלפל לבן וכפית שמן זית. לשים את התערובת עד לקבלת תערובת אחידה.
4. מרדדים את העיסה לגלילים בעובי אחיד, וחותכים לגודל הרצוי. מרתיחים סיר עם מים ומלח, ומוסיפים את הניוקי בהדרגה.
5. במקביל, שמים במחבת כף חמאה, ערמונים, שמן זית ויין לבן ומצמצמים. יוצקים מעט מרוטב השמנת ומערבבים, ממשיכים כך עד ליצירת רוטב אחיד.
6. כשהניוקי צפים, מעבירים אותם למחבת (ללא נוזלים), מוסיפים מלח ופלפל ומערבבים קלות.
7. הגשה: מוסיפים אורוגולה ועגבניות מיובשות ומקשטים בגבינת פרמזן מגוררת מעל.

120 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕