בישולים

ניוקי ברוטב גורגונזולה

רכיבים

- כוסות מלח
- תפוח אדמה גדולים
- 2/1 1/2 כוסות קמח לבן
- חלמון
- ביצה
- כפית מלח
- כפית גבינת פרמזן מגוררת
- לפי הטעם מלח
- גרם גבינת רוקפור
- מיכל שמנת מתוקה
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- כף חמאה

הכנה

1. מכינים את הניוקי: מפזרים בתבנית מלח גס, מניחים עליו את תפוחי האדמה ואופים בתנור שחומם מראש ל-220 מעלות, במשך 90 דקות. מקלפים את תפוחי האדמה ומועכים היטב עד קבלת מחית.
2. מוסיפים למחית את יתר חומרי הניוקי ומערבבים עד קבלת בצק אחיד. אם הבצק דביק מדי מוסיפים מעט קמח. מגלגלים את הבצק על משטח מקומח ל"נקניקים" בעובי אצבע ופורסים אותם לחתיכות באורך 2 ס"מ.
3. מבשלים את הניוקי בסיר עם הרבה מים ומלח במשך 3 דקות.
4. הכנת הרוטב: טוחנים במעבד מזון את גבינת הגורגונזולה והשמנת המתוקה עד קבלת מחית אחידה וחלקה. מתבלים במעט מלח ובפלפל.
5. צורבים קלות את הניוקי במחבת עם מעט חמאה עד שהוא מזהיב. יוצקים את הרוטב למחבת ומבשלים במשך דקה.

150 דקות

6 servings 6