בישולים

ניוקי תרד בשמן ריחן

רכיבים

- גרם תרד קטנים, שטופים היטב
- גרם גבינת ריקוטה מסוננת מעודפי נוזלים
- חלמון
- קורט פלפל אנגלי
- גרם גבינת פרמזן מגוררת מגוררת
- כף קמח לבן
- כפות סולת
- קורט מלח טחון טרי
- זר בזיליקום
- כפות שמן זית קצוץ גס
- קורט פלפל שחור

הכנה

1. חולטים את התרד: טובלים אותו במי מלח רותחים ל-2 דקות, מסננים ומספיגים במגבת. קוצצים דק מאוד.
2. מניחים את התרד בקערה עם גבינת ריקוטה, חלמונים, פלפל אנגלי, גבינת פרמזן, קמח, סולת, מלח ופלפל. מעבדים לבצק מוצק. אם צריך, מוסיפים מעט קמח.
3. מגלגלים את הבצק למעין נקניק ארוך בעובי 2 ס"מ. חותכים לפיסות באורך 2 ס"מ ומניחים על משטח מקומח קלות.
4. מערבבים את הריחן ואת השמן בכד קטן.
5. מרתיחים מי מלח בסיר גדול. מוסיפים את הניוקי ומבשלים כ-3 דקות עד שהם צפים.
6. מסננים, מחלקים ל-6 צלחות או קעריות מחוממות, יוצקים עליהם את שמן הריחן ומפזרים פלפל שחור.

30 דקות

4 servings 4