



Ньокки

Ньокки появились в древнеримской кухне. Раньше воду смешивали с мукой, формировали шарики и бросали их в кипящую воду.

Картофель – 3 штуки
Пшеничная мука – 1 стакан
Куриное яйцо - 1 штука
Тертый сыр пармезан - по вкусу
Соль - по вкусу

Картофель без кожуры сварить в соленой воде. Помять вареный картофель вилкой. Картофельное пюре смешать с яйцом и мукой. Затем тесто раскатать в виде колбаски и порезать на кусочки. В большой кастрюле довести соленую воду до кипения и бросить туда ньокки. Варить ньокки 3-5 минут. Слить воду, посыпать тертым пармезаном и украсить веточкой базилика.

Gnocchi

Gli gnocchi hanno origine nell'antica cucina romana. In precedenza, l'acqua veniva mescolata con la farina, formata in palline e messa in acqua bollente.

Patate - 3 pezzi
Farina di frumento - 1 tazza
Uovo di gallina - 1 pezzo
Parmigiano grattugiato - a piacere
Sale - a piacere

Lessare le patate senza buccia in acqua salata. Schiacciare le patate lesse con una forchetta. Mescolare il purè di patate con l'uovo e la farina. Poi stendete l'impasto a forma di salsicciotto e tagliatelo a pezzetti. Portate a bollore una grande pentola di acqua salata e aggiungete gli gnocchi. Cuocere gli gnocchi per 3-5 minuti. Scolare, spolverare con parmigiano grattugiato e guarnire con un rametto di basilico.