

RICOTTA GNOCCHI

400	g	Ricotta, abgehungen
240	g	Mehl
20	g	Maizena
140	g	Grana Padano, gerieben
4	g	Salz

1. Alles zusammen in der Knetmaschine kurz zu einem glatten Teig kneten.
2. 1-2h abgedeckt, kühl stellen.
3. Den Teig in 4 Stücke aufteilen.
4. Jedes Stück in ca. 1cm dicke Würste rollen.
5. Die Würste durch Gnocchi Maschine drehen oder einzeln über ein Gnocchi Brett abrollen.

Kochzeit: ca. 1-2 Minuten in gesalzenem Wasser.

TOMATEN SUGO

100	g	Zwiebeln
5	g	Knoblauch
30	g	Olivenöl
500	g	Pelati
5	g	Salz
2	g	Zucker

1. Zwiebeln und Knoblauch in kleine Würfel schneiden.
2. Zwiebeln und Knoblauch mit dem Olivenöl auf kleiner Hitze weich schmoren.
3. In einem anderen Topf die Pelati auf ca. die Hälfte reduzieren.
4. Die reduzierten Tomaten zu den Zwiebeln geben und weiter kochen, bis sich das Öl abtrennt.
5. Mit Salz und Zucker abschmecken.

RICOTTA ESPUMA

200	g	Ricotta Salata
150	g	Milch
150	g	Rahm
1	g	Salz

1. Alle Zutaten zusammen fein (ohne Stückchen) mixen und durch ein feines Sieb passieren.

2. Die Masse in einen ISI-Bläser geben, schliessen und eine Sahnekapsel aufschrauben.
3. In einem Wasserbad, oder an einem Warmen ort, bei ca. 50°C warm stellen.

BASILIKUMCREME

60	g	Basilikum
40	g	Pinienkerne
15	g	Rapsöl
15	g	Olivenöl
30	g	Parmesan, gerieben
10	g	Zitronensaft
4	g	Salz

1. Pinienkerne goldgelb rösten und abkühlen lassen.
2. Alle Zutaten, ausser der Parmesan, zusammen zu einer creme mixen.
3. Parmesan unterheben.