

# Napoli Limonlu Ricotta Gnocchi

Toplam 40 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~385 kcal

Açılış 16/10

İtalyan usulü limonlu ricotta gnocchi, yumuşak ricotta hamurunu limon kabuğu, tereyağ ve fesleğenle kısa sürede hafif bir makarnaya çevirir.

## Malzemeler

- 300 gr Ricotta
- 1 su bardağı un
- 1 adet Yumurta
- 1 tatlı kaşığı limon kabuğu
- 2 yemek kaşığı tereyağ
- 8 yaprak Fesleğen

## Yapılış

- Ricotta, yumurta, limon kabuğu ve unu nazikçe karıştırın.
- Hamuru şerit yapıp küçük gnocchi parçalarını kesin.
- Gnocchileri kaynar suda yüzeye çıkana kadar 2-3 dakika haşlayın.
- Tereyağı tavada eritip haşlanmış gnocchileri 2 dakika çevirin.
- Fesleğenle tamamlayıp hemen servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru az yoğurmak gnocchilerin yumuşak kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Fesleğen ve limon kabuğuyla sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta