



RICOTTA JUUSTO GNOCHEJA, RUOHOSIPULIKASTIKETTA JA PROVENCEN KASVIKSIA

Gnocchi

150 g ricotta juustoa
40 g parmesania raastettuna
2 keltuaista
60 g vehnäjauhoa
1/2 sitruunan kuori raastettuna
1/2 tl suolaa

voita paistamiseen

1. Sekoita ainekset keskenään käsin. Anna asettua puolisen tuntia.
2. Pyörittele massa pieniksi palloiksi.
3. Mikäli sinulla on käytössä höyryuuni niin laita pallot uunipellille ja höyrytä gnoccheja 10 minuuttia.
4. Voit valmistaa gnocchit myös bambuhöyrystimellä tai pienessä tilkassa vettä kattilassa liedellä.
5. Kypsentämisen jälkeen anna gnocchien hieman jäähtyä ja siirrä ne sitten paistinpannulle ja paista hetki voissa.
6. Kaada lopuksi kastike pannulle ja sekoittele hetki.



Kastike

3 dl kermaa
2 rkl ruohosipulia hienonnettuna
suolaa

1. Laita kerma kattilaan ja keitä n. 1/3 osa pois.
2. Lisää ruohosipuli ja suola.

Provencen Kasvikset

4 porkkanaa
riipaus öljyä ja hunajaa
200 g vihreitä papuja
200 g sokeriherneitä
suolaa, mustapippuria
timjamia, rosmariinia, valkosipulia

1. Kuori ja paloittele porkkanat isohkoiksi paloiksi.
2. Sekoita oliiviöljy ja hunaja porkkanoiden sekaan ja paahda 180c uunissa 35 minuuttia.
3. Keitä pavut suolalla maustetussa vedessä kuusi minuuttia ja jäähdytä sen jälkeen nopeasti kylmän veden alla.
4. Paista kasvikset pannulla juuri ennen tarjoilua timjamin, rosmariinin ja valkosipulin kanssa.
5. Mausta suolalla sekä pippurilla.