



Gnocchi van ricotta alla Norma

INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

Gnocci:

15 g Parmezaanse kaas
125 g ricotta
100 g bloem voor pasta (type 'doppio zero', 00)
2 eieren
enkele takjes basilicum

Salsa alla Norma:

1 aubergine
2 teentjes knoflook
1 kl gedroogde oregano
1 el kappertjes
1 kl kurkuma
1 kl chilivlokken
1 el balsamico
1 blik tomaten-blokjes
30 g pecorino
5 g basilicum

En dan nog:

een keukenmachine met kneedhaak
een kaasrasp

BEREIDINGSWIJZE:

alla Norma:

Snij de aubergine in blokjes van 1 cm, pers de knoflook.
Verhit de olijfolie in een antikleefpan en bak de aubergineblokjes aan.
Roer regelmatig, voeg na 5 minuten de knoflook, oregano, kappertjes, kurkuma en chilivlokken toe.
Roer goed om en voeg na 2 minuten de balsamico toe en vervolgens het blik tomatenblokjes.
Kruid met peper en zout. Laat pruttelen op een zacht vuurtje.

Gnocchi:

Weeg zorgvuldig alle ingrediënten voor de gnocchi met ricotta.
Verzamel alles in de mengkom van de keukenmachine.
Weeg de fijne bloem en de ricotta en voeg de dooiers van de eieren toe.
Rasp er de Parmezaanse kaas bij en voeg peper toe.
Plaats de mengkom op de machine en installeer de kneedhaak. Laat de machine draaien tot je een mooie bal deeg in de pot terugvindt.
Strooi wat bloem op je werkvlak en kneed de bal deeg nog even met de hand.
Verdeel het deeg in delen en rol elk stuk gnocchideeg tot een worst van zo'n 2 centimeter dik.
Neem een scherp mes en snij de worsten in hapklare 'deegkussentjes'. Snij om de anderhalve centimeter en verzamel de gnocchi in een schaal.
Breng een ruime hoeveelheid water aan de kook en voeg een snuf zout toe.
Gooi de gnocchi één voor één in het water en wacht tot ze vanzelf komen bovendrijven. Zo weet je dat de deegkussentjes bijna gaar zijn.
Laat de gnocchi nu nog 2 tot 3 minuten in het kokende water drijven.
Gebruik een schuimspaan om de gnocchi op te vissen en laat ze voldoende uitlekken.
Giet een beetje van het kookvocht van de gnocchi in de saus. Voeg naar smaak wat zout toe.
Roer en voeg ook de gnocchi toe. Laat de kussentjes even de smaak van de saus opnemen.
Spoel blaadjes basilicum en snipper of scheur ze grof.
Schep het gerecht in één grote schaal, of in individuele borden.
Werk de ricotta-gnocchi in tomatensaus af met snippers basilicum en vers geraspte pecorino.