

KARTOFFELGNOCCHI MIT MONTASIO AUF FRICO- UNTERLAGE



Tipo di Montasio: Fresco (da 60 a 120 giorni)

Portata: Primo Piatto

Tempo di preparazione: Un'ora e mezza

Difficoltà: Media

Ingredienti:

Zutaten für 6 Personen

- 1 kg Kartoffeln, mehlig
- 300 g Mehl Typ 550
- 2 Eier
- Salz, je nach Bedarf

Montasio-Soße:

- 1/2 Kochsahne
- 30 g Mehl Typ 550
- 30 g Butter
- 300 g Montasio fresco
- Muskatnuss, je nach Belieben

Für den Frico:

- 6 Handvollmengen Montasio stagionato, gerieben

Descrizione:

Die Kartoffeln kochen, schälen, pürieren und abkühlen lassen. Eier dazugeben, mit Salz abschmecken und mit dem Mehl zu einem homogenen Teig verkneten. Daraus kleine fingerdicke Stangen formen, die in 1 cm lange Stücke geschnitten werden. Das Wasser zum Kochen bringen und die erhaltenen Gnocchi darin kochen. In der Zwischenzeit können Sie die Montasio-Soße und den Frico vorbereiten. Mit der Milch, Mehl und Butter die Béchamelsoße anrühren und nach Belieben mit Muskatnuss würzen. In einem Wasserbad den Montasio dazugeben und umrühren, bis eine homogene Mischung entstanden ist. Für den Frico: Erwärmen Sie eine antihafbeschichtete Pfanne und geben Sie darauf eine Handvoll geriebenen Montasio. Auf der gesamten Oberfläche der Pfanne anbraten lassen (bis er am Boden der Pfanne haftet), die Pfanne umdrehen, damit alles was nicht haftet abfällt. Das ganze gut anbräunen und mit einer Kochspachtel umdrehen, damit sich beide Seiten gut durchbräunen. Somit erhält man ein Blatt, welches man so lange es noch weich ist, in eine Schale legen und zu einer Blumenkrone formen kann. Die Gnocchi im heißen Wasser zu Ende kochen, sie in der Pfanne mit der Montasio-Soße anbraten und sie heiß auf der Frico-Unterlage servieren.