

# La table Gnocchi roquette et tomates



## Ingredients

800 gr de pommes de terre, 150 g de farine, 120 gr semoule, 1 oeuf, sel, 1 pincée noix de Muscade, 1 cuillère à soupe d'huile, des tomates cerise, ail, le sucre, roquette

Faire bouillir les pommes de terre, les refroidir et les râper finement. Répartir les pommes de terre râpées sur une surface de travail. Saupoudrer de farine et de semoule. Ajouter les œufs et assaisonner avec le sel et la muscade. Travailler le mélange avec vos mains.

Diviser la pâte en 200 gr de gros morceaux, saupoudrer de farine et de les rouler en saucisse ( 1 cm d'épaisseur )

Vous pouvez créer des motifs sur gnocchi avec une fourchette ou les former en les faisant rouler entre vos mains.

Les cuire dans de l'eau salée et les laisser refroidir dans l'eau froide.

Partager les tomates cerises en deux, Pelez l'ail.

Ajouter les gnocchis bouillie et la roquette dans l'huile d'olive et cuire 3 min a feu doux

Retrouvez des conseils et toutes les recettes sur [www.latable.no](http://www.latable.no)

# La tabelle Potetgnocchi med rucula, tomater



8



40 mn



15 mn



0 mn

## Ingredienser :

800 GR POTETER, 150 GR HVETEMEL, 120 GR DURUMHVETEMEL( SEMOLINA), 1 EGG, SALT, 1 KLYPE MUSCAT, 1 SS OLJE, CHERRYTOMATER, HVITLØK, SUKKER, OLIVENOLJE, RUCULA

Kok potetene, avkjøl dem og riv dem fint. Spre de revne potetene på en arbeidsflate. Dryss over mel og durumhvetelt. Tilsett egg og krydre med salt og muskat. Arbeid potetblandingen til en deig med hendene.

Del deigen i 200 gr store biter, dryss mel over og trill dem til 1 cm tykke polser. Kutt pølsene i 1 cm lange bitter.

Du kan lage mønster på gnocchien med en gaffellell form dem til fingernuddler ved å rulle dem mellom hendene.

Kokk dem i saltet vann og la dem avkjøles i kald vann.

Del cherrytomater i to, skrell hvitløk. Stekke begge på svak varme, tilsett den kokte potetgnocchien og vend sammen. Tilsett skylt rucola og vend sammen til ruculaen har begynt å falle sammen.

i olivenolje

Finn alle oppskrifter på [www.latable.no](http://www.latable.no)