

НЬОККИ

делаем дома
рецепты и сочетания



АЛЕКСАНДР РОДИОНОВ

СОДЕРЖАНИЕ

НЬОККИ

Самодельные ньокки	3
Ньокки с грибами в сливочном соусе.....	5
Ньокки во французском луковом соусе	7
Ньокки с охотничьими колбасками	9
Томатный суп с ньокки	11
Тыквенные ньокки.....	13
Самодельное тыквенное пюре.....	14

САМОДЕЛЬНЫЕ НЬОККИ



ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 кг картофеля
- 300 г муки
- 1 яйцо
- щепотка соли по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Картофель сварить или запечь вместе с кожурой до готовности. Почистить в горячем виде, охладить. Протереть через сито или размять любым способом до состояния пюре. Не использовать блендер!

Добавить яйцо, муку, щепотку соли по вкусу. Замесить тесто, разделить его на несколько равных частей.

Скатать колбаски толщиной 2–3 см, нарезать из них кусочки, затем прокатать вилкой или по специализированной доске для придания характерной формы.

Сырые ньокки можно хранить в морозилке длительное время.

Ньокки — небольшие клёцки из картофельного теста, одно из самых известных блюд итальянской кухни. Несмотря на внешнее сходство с пастой, ньокки имеют более нежную и мягкую текстуру и хорошо сочетаются как с простыми соусами, так и с насыщенными мясными и овощными блюдами.

Выше приведён базовый рецепт домашних ньокки, который можно использовать как основу для всех блюд из этого сборника.



НЬОККИ С ГРИБАМИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

НА 4 ПОРЦИИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 500 г ньокки
- 500 г шампиньонов
- 250 мл жирных сливок
- 100 мл бульона или воды
- 2–3 зубчика чеснока
- 1 ч.л. итальянских специй
- 1–2 ч.л. паприки
- 1 ч.л. хлопьев чили
- соль, перец по вкусу
- 1 ст.л. оливкового или сливочного масла для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Нарезанные грибы обжарить на сухой сковороде в течение 5–7 минут, пока не испарится влага. Добавить масло, обжарить ещё 2–3 минуты до золотистости. Отложить половину грибов.
2. Добавить измельчённый чеснок, специи, соль и перец, прогреть 30 секунд.
3. Добавить ньокки, бульон или воду, сливки комнатной температуры. Довести до кипения. Варить 3–5 минут на среднем огне.
4. При подаче выложить оставшуюся половину грибов, можно дополнительно посыпать специями и сбрызнуть оливковым маслом.





НЬОККИ ВО ФРАНЦУЗСКОМ ЛУКОВОМ СОУСЕ

НА 4 ПОРЦИИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 500 г ньокки
- 300 г репчатого лука
- 300 мл говяжьего бульона
- 100 г твёрдого сыра
- 50 мл белого сухого вина
- 1/2 ч.л. сушёного чеснока
- 1/2 ч.л. тимьяна
- соль, перец по вкусу
- 1 ст.л. сливочного и оливкового масла для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

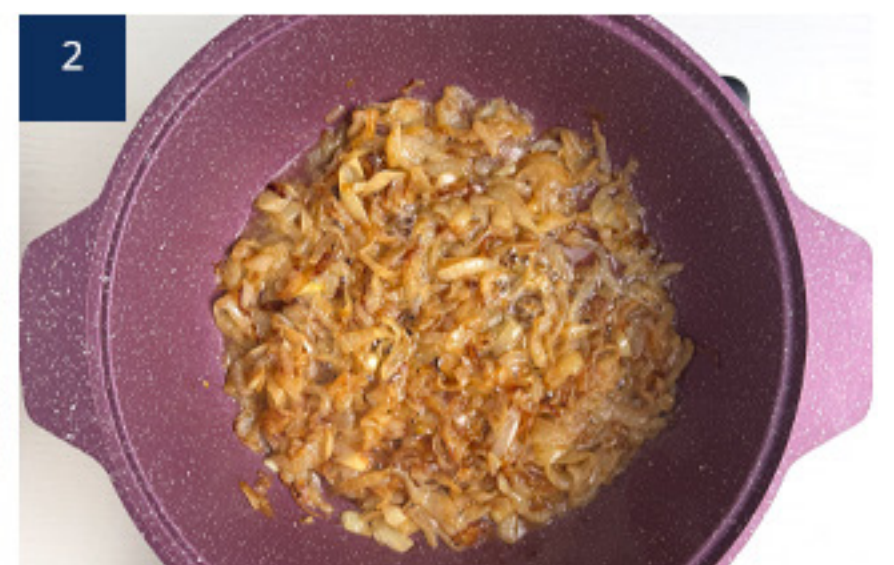
1. Растопить масло, добавить нарезанный лук. Обжаривать 15–20 минут, часто помешивая, до карамельного цвета.

2. Добавить вино, выпарить 2–3 минуты.

3. Добавить бульон, специи, соль по вкусу, перемешать. Добавить ньокки, варить 5–7 минут до готовности.

4. Снять с огня, посыпать тёртым сыром, можно запечь корку в духовке в течение 2–3 минут.

При подаче дополнительно посыпать зеленью.





НЬОККИ С ОХОТНИЧЬИМИ КОЛБАСКАМИ

НА 4 ПОРЦИИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 500 г ньокки
- 300–500 г охотничьих колбасок
- 200 г замороженного горошка
- 1–2 зубчика чеснока
- соль, перец, специи по вкусу
- масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Охотничьи колбаски нарезать, обжарить в течение 3–5 минут до золотистости.
2. В это время сварить ньокки согласно инструкции на упаковке.
3. К обжаренным колбаскам добавить измельчённый чеснок, горошек, ньокки, специи, соль и перец по вкусу. Обжарить в течение 5–7 минут до желаемой золотистости ньокков.





ТОМАТНЫЙ СУП С НЬОККИ

НА 4 ПОРЦИИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 500 г ньокки
- 400 г томатов в собственном соку
- 300 мл бульона
- 200 мл сливок или кокос. молока
- 1 луковица
- 2–3 зубчика чеснока
- пучок базилика
- соль, перец, специи по вкусу
- масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мелко нарезанные лук и чеснок обжарить 4–5 минут до легкой золотистости.

2. Добавить томаты, бульон, соль, перец, специи по вкусу. Варить 10–15 минут на небольшом огне под крышкой.

3. Влить сливки, добавить ньокки, листья базилика, хорошо перемешать. Довести до кипения, варить 3–4 минуты.

Подавать с поджаренным хлебом или сухариками.





ТЫКВЕННЫЕ НЬОККИ

НА 4 ПОРЦИИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 350 г тыквенного пюре
- 100–150 г муки
- 30 г крахмала
- 1 яйцо
- щепотка мускатного ореха, корицы
- соль по вкусу
- тыквенные семечки для оформления

Соус:

- 250 мл сливок
- 50 г тыквенного пюре
- 1 луковица
- 2–3 зубчика чеснока
- соль и перец по вкусу
- сливочное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. К тыквенному пюре добавить яйцо, крахмал, соль и специи по вкусу, постепенно засыпать муку. Замесить мягкое тесто.

Скатать колбаски, нарезать клёцки по 2–3 см. Можно придать форму вилкой или специализированной доской.

2. Подсолённую воду довести до кипения. Добавить ньокки, перемешать, варить 5–7 минут.

3. На сливочном масле обжарить мелко нарезанные лук и чеснок 3–5 минут до размягчения.

4. Влить сливки, добавить пюре, соль и перец по вкусу. Варить несколько минут до загустения.

Ньокки добавить в соус или при подаче выложить поверх него.



ТЫКВЕННОЕ ПЮРЕ



Понадобится одна тыква.

Разогреть духовку до 180°C. Тыкву разрезать пополам, удалить сердцевину. Накрыть фольгой, запекать 1 час.

Затем выскрести ложкой мякоть и измельчить любым способом до состояния пюре.

Данную заготовку можно хранить в морозилке и использовать по необходимости.

Приятного аппетита!

Ещё больше рецептов, сборников и
подборок — на сайте и в соцсетях

rodionovfood.com

Рецепты, сборники, подборки

