

קדירת ניוקי עם אספרגוס וברוקולי



50 min: זמן
רמת קושי: קל

(רכיבים 4 סועדים)

For this recipe we used:

מצרכים

- 500g 400g אקוביות עגבניות במיץ 3
- ביצה 1
- מלח ½ כפית
- קמח חיטה 150 גרם
- תפוחי אדמה קמחיים 300 גרם

לציפוי

- גבינת מוצרלה 250 גרם

רוטב העגבניות

- אורגנו מיובש ½ כפית
- אספרגוס ירוק 300 גרם
- בזיליקום טרי ½ צרור
- בצל 1
- ברוקולי 300 גרם
- מלח ½ כפית
- עגבניות אורגניות חתוכות וקלופות של פומיטו 500 מ"ל
- רסק עגבניות פומיטו 2 כפות
- שיני שום 2
- שמן זית 3 כפות



הכנה

1. קולפים וחותכים את תפוחי האדמה לקוביות ומבשלים בסיר גדול עם מי מלח.
2. עבור רוטב העגבניות, מסירים את הקצוות מהאספרגוס וחותכים לחתיכות של כ-2 ס"מ. שוטפים את הברוקולי, חותכים את הגבעול ופורסים לפרחים קטנים.
3. קולפים את הבצל והשום, חותכים לקוביות דקות ומטגנים בשמן זית. מוסיפים את רסק העגבניות של פומיטו, את העגבניות הקופות והחתכות של פומיטו של פומיטו, ולאחר מכן יוצקים על העגבניות האורגניות של פומיטו.
4. מוסיפים לרוטב את הבזיליקום הקצוץ דק, האורגנו והמלח ומבשלים למשך 10 דקות על אש קטנה.
5. כעת מסננים את תפוחי האדמה ומרסקים לעיסה חלקה. מוסיפים את הקמח, הביצה והמלח. לעסות את הכל יחד בזריזות בידיים, ליצירת בצק חלק.
6. מהבצק יוצרים כעט שני גלילים בקוטר של כ-2 ס"מ וחותכים בעזרת סכין חדה חתיכות ברוחב של כ-1.5 ס"מ. לקבלת צורת הניוקי האופיינית, מגלגלים את חתיכות הבצק על גב מזלג.
7. מבשלים את הניוקי המוגמר בסיר מים מומלחים. ברגע שהם צפים למעלה, מוציאים אותם מהמים בעזרת כף מחוררת.
8. מוסיפים לרוטב את הניוקי, את חתיכות האספרגוס וכן את שושני הברוקולי ומניחים להתקרר כ-5 דקות. יש לחמם מראש את התנור ל-200 מעלות.
9. לאחר מכן שמים את הכל בתבנית המתאימה לאפיה בתנור. פורסים את המוצרלה לפרוסות ומניחים מעל.
10. אופים ב-200 מעלות כ-20 דקות עד להזהבה.