Recept na ricottové knedlíčky – Ndunderi

https://varimesmarcelou.cz/prilohy-a-pecivo/recept-na-ricottove-knedlicky-ndunderi.html

Tyhle báječně chutnající knedlíčky, nebo také noky, jsem poprvé ochutnala v Itálii. Natolik mě zachutnaly, že jsem si říkala, že musím získat recept. Recept jsem sehnala a ráda se s vámi o něj podělím.

Na přípravu ricottových knedlíčků budeme potřebovat

- 200 g hladké mouky + na podsypání
- 250 g ricotty
- 3 vaječné žloutky
- 20 g čerstvě nastrouhaného parmazánu
- Špetka čerstvě nastrouhaného muškátového oříšku
- 1 rovná čajová lžička soli
- Čerstvě namletý černý pepř (asi 5x otočení mlýnkem)

Postup přípravy ricottových knedlíčků

Všechny uvedené suroviny dáme do mísy a vypracujeme krásně vláčné a měkké těsto.

Do většího hrnce si dáme vařit vodu.

Hotové těsto na knedlíčky si přendáme na pomoučený vál.

Z těsta postupně děláme váleček o průměru 1,5 cm, který překrájíme na 2 cm dlouhé kousky.

Kdo chce, může použít vidličku na vytvoření rýh.

V Itálii na rýhy používají škrabku na sýr, já hnětač na těsto.

Když vyrobíme celou armádu knedlíčků, vložíme je do vroucí vody.

Když vyplavou na hladinu, snížíme teplotu ohřevu a necháme ještě 2 minuty povařit.

Vyndáme je děravou naběračkou, necháme okapat a přendáme do mísy.

Zakápneme je olivovým olejem nebo přidáme plátek másla a promícháme.

Ricottové knedlíčky jsou velmi chutné k zeleninovým omáčkám, k ragú z hub i masa.