Ricottové noky (gnocchi = ňóky)

https://varimesmarcelou.cz/prilohy-a-pecivo/ricottove-noky-gnocchi-noky.html

Ricottové noky (gnocchi = ňóky) jsou jednou z mnoha variant klasické italské přílohy. Jsou lahodné, rychle připravené a můžete je podávat třeba k omáčkám, stejně jako v Čechách knedlíky.

Na přípravu 4 porcí ricottových noků potřebujeme

- 180 g hladké mouky + na podsypání
- 250 g ricotty
- 1 celé vejce
- ½ čajové lžičky soli do těsta
- 1 čajovou lžičku soli do vody na vaření noků
- 1 polévkovou lžíci nastrouhaného sýra Grana Padano

Postup přípravy ricottových noků

Jako první si dáme vařit vodu na noky. Zvolíme prostornější hrnec nebo kastrol s dostatečným množstvím vody. Vodu osolíme 1 vrchovatou čajovou lžičkou soli. Vodu necháme přijít k varu.

Nyní se pustíme do těsta. Z uvedených surovin (vejce, ricotty, sýru, mouky a soli) ručně vypracujeme kouli, kterou vyklopíme na pomoučený vál a krátce ji proděláme.



Postup přípravy těsta na noky
Zdroj: Marcela Hackerová

Těsto musí být měkké. Kdybychom přidali více mouky, noky by byly tuhé.

Z těsta ručně vytvarujeme obdélník přibližně 2 cm vysoký. Na tvarování můžeme použít i váleček. Kráječem na pizzu plát těsta podélně nakrájíme na pruhy, přibližně 2 cm široké.

Z každého pramenu ručně uděláme kulatý váleček, který nožem nakrájíme na kusy – noky, asi 2,5 cm dlouhé.



Krájení válečku
Zdroj:Marcela Hackerová

Připravené noky z celého těsta dáme do vroucí vody. Lžící nebo měchačkou s nimi opatrně zamícháme, aby se nepřilepily ke dnu. Když všechny vyplavou na hladinu, jsou uvařené.

Vyndáme je děravou naběračkou, necháme okapat a přendáme do mísy nebo rovnou do připravené omáčky.



Uvařené ricottové noky
Zdroj:Marcela Hackerová

Ricottové noky jsou jemné a velmi chutné. Já je mám nejraději k omáčce z rajčat s masovými knedlíčky.

Když uděláte noků více nebo vám zbydou, klidně s nimi naložte jako s knedlíky. Podávejte je třeba se smaženými vajíčky a naloženou okurkou nebo se salátem z čerstvé zeleniny.