

# Gnocchi z delikatnym sosem bolegnese

## Sos bolognese

- 3 duże ząbki czosnku
- olej rzepakowy
- 3 dymki, posiekane
- 1 marchew, umyta, obrana, pokrojona w kostkę
- 1 łyżeczka suszonego oregano
- 1 łyżeczka suszonego tymianku
- 1/2 kg mięsa mielonego, wieprzowego, z szynki
- 1/2 kg mięsa mielonego, wołowego
- 400 g pomidorów pelati
- sól
- mielony biały pieprz
- 100 g masła
- 150 ml białego wina wytrawnego
- 1 ser

## Gnocchi

- 1 kg ziemniaków typu gala
- 200 g świeżego szpinaku, drobno posiekanego oraz niewielka ilość w całości
- 1 pęczek bazylii, posiekanej oraz kilka listków w całości
- 2 jaja
- 150 g mączka gryczana
- 150 g mąki pszennej
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- sól
- mielony biały pieprz
- oliwa z oliwek

## **Sposób przygotowania**

### Sos

2 ząbki czosnku siekamy. Na patelni podgrzewamy niewielką ilość oleju, do gorącego oleju dodajemy posiekaną dymkę, czosnek i marchewkę. Następnie dodajemy ostrą paprykę, suszone oregano i tymianek. Do zeszkłonych warzyw dodajemy mięso mielone. Całość smażymy, co chwile mieszając. Do podsmażonego mięsa dodajemy pomidory pelati i niewielką ilość wody, gotujemy na wolnym ogniu około 30 minut. Doprawiamy solą, pieprzem. Dodajemy około 4 łyżek masła. Do zredukowanego sosu dodajemy niewielką ilość białego wina. Gotujemy. Dodajemy kawałki sera gorgonzola, gotujemy, cały czas mieszając tak, żeby ser całkowicie się rozpuścił. Następnie sos zdejmujemy z ognia.

### Gnocchi

Do ugotowanych i przeciśniętych przez praskę ziemniaków dodajemy jaja oraz szpinak (szpinak rozmrozić, odcisnąć) z bazylią. Dodajemy około 4 łyżek mąki pszennej, 4 łyżek mąki gryczanej oraz 1 łyżkę mąki ziemniaczanej. Doprawiamy solą, pieprzem. Dokładnie wyrabiamy do uzyskania jednolitej masy, podsypując dwoma rodzajami mąki. Ciasto

oprószamy mąkami, formujemy wałek, który tniemy mniej więcej na 10 kawałków. Z każdego z nich formujemy cienki wałek. Każdy wałek posypujemy odrobiną mąki i tniemy pod kątem na małe kawałki. W dużym garnku zagotowujemy wodę z solą. Do gotującej się wody wrzucamy kopytka. Gotujemy około 1 minuty od momentu wypłynięcia kopytek na powierzchnię wody. Ugotowane kopytka układamy na talerz, polewamy je niewielką ilością oliwy z oliwek. Na małej patelni podsmażamy kilka liści szpinaku i bazylii z niewielką ilością masła. Następnie do podsmażonego szpinaku i bazylii dodajemy jedną porcję kopytek, chwilę smażyjemy. Na patelnię dajemy odrobinę sosu i podsmażamy. Kopytka ze szpinakiem i bazylią układamy na talerz, dekorujemy listkami bazylii i serem.