GNOCCHI CACIO E PEPE

L'ACCADEMIA

Füllung

500ml Sahne
200 g Peccorino Romano
Salz & schwarzer Pfeffer

***

Sahne, Käse und Pfeffer in einem Topf vermischen.
Die Sahne auf 250ml reduzieren.

Nach dem Abkühlen alles in einen Spritzbeutel füllen.
Auf den Teig geben (wie auf der zweiten Seite angegeben).

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

@restaurant_laccademia | *#LAccademia*

GNOCCHI CACIO E PEPE

L'ACCADEMIA

Gnocchis

500g Kartoffeln
300g Mehl
3 Eier
(Wasser)

***

Die Kartoffeln, die Eier, und das Mehl vermischen und den Teig dann auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Die Füllung alle 10 cm auf den Teig geben und alles wie eine Ravioli verschließen.

Koch Anleitung

Kochen Sie die Nudeln 4 Minuten
Anschließend 2 Minuten mit dem
Pecorino, den Bohnen und der Butter in
die Pfanne geben.

– Andrea Gaia

@restaurant_laccademia | *#LAccademia*