



Картофельные ньокки с насыщенным томатным соусом и фасолью



Фуд-стилист и фотограф Слава Поздняков

Ингредиенты

° Белая фасоль	1/2 банки (200г)
° Крупа манная	2 ст. л.
° Перец	по вкусу
° Сахар	по вкусу
° Тимьян	1 веточка
° Чеснок	1 зубчик
° Базилик	3 веточки
° Картофель	4 шт.
° Лук репчатый	1 шт.
° Лавровый лист	1 шт.
° Мука пшеничная	2 ст. л.
° Масло оливковое	2 ст. л.
° Помидоры очищенные в с/с	1 банка (400 г)
° Соль	по вкусу

Способ приготовления:



60 мин



4 порции



165 ккал

1. Картофель отварите в подсоленной воде до готовности. Сделайте пюре, посолите, добавьте манную крупу и все перемешайте. Оставьте настояться 20 минут.

2. Разделите получившееся картофельное тесто на четыре части. Каждую часть скатайте колбаской (не забывайте посыпать рабочую поверхность мукой). Острым ножом отрежьте будущие ньокки, скатывайте в аккуратные шарики и сделайте вилкой выемки.

3. Положите ньокки в кипящую подсоленную воду, дайте снова закипеть, снимите с огня и подождите, пока ньокки сами не всплывут. Откиньте на дуршлаг.

4. Для томатного соуса томаты в собственном соку измельчите в блендере, лук мелко нарежьте кубиками, чеснок мелко порубите.

5. На раскаленном оливковом масле обжарьте лук до прозрачности, добавьте чеснок, томаты, соль, сахар, мелко порезанный базилик, тимьян и лавровый лист. Готовьте 10–15 минут, выньте лавровый лист и тимьян, измельчите соус в блендере. Добавьте целую фасоль, перемешайте.

6. Смешайте ньокки с соусом и подавайте.



Совет

Вместо консервированных, вы можете использовать свежие томаты, с кожицей или без нее.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>