




Griessgnocchetti mit Farina bóna, Cicitt und blauem Tessiner Ziegenkäse






Ein Rezept von Küchenchef Eugenio Belfiore vom Ristorante Ai Giardini di Sassa.

Zubereitung

	Benötigte Zeit	ca. 45 Minuten
	Schwierigkeitsgrad	Leicht - Für alle
	Menge	4 Personen

Eigenschaften

	Teller	Fleisch - Cicitt
	Typisches Produkt	Cicitt - 0 km
	Geeignet für	Herbst - Familienmittagessen

ZUTATEN

**Griess-
gnocchetti mit
Farina bóna,
Cicitt und
blauem
Tessiner
Ziegenkäse**

- 110 g Farina bóna
- 80 g Griessmehl
- 55 g 00-Mehl
- 135 g Wasser
- 20 g Öl
- 20 g pasteurisierte Volleier
- 5 g Salz
- 120 g Zimt
- 200 ml Sahne
- 200 g blauer Ziegenkäse
- 50 g Butter
- 20 g geriebener Grana-Käse
- Salz und Pfeffer

Gnocchi**ZUBEREITUNG**

1. Die Mehle mischen.
2. Wasser, Öl und Salz getrennt voneinander zum Kochen bringen.
3. Zum Mehl geben und zunächst mit einer Gabel kneten.
4. Wenn der Teig zu stocken beginnt, die Eier hinzufügen und zu einem homogenen Teig kneten.
5. 20 Minuten ruhen lassen und mit dem Formen der Gnocchi beginnen.

Sauce

1. In einer Pfanne den von der Hülle befreiten Cicitt mit ein wenig Öl anbraten.
2. Sobald er eine bernsteinfarbene Farbe angenommen hat, mit einer Kelle des Kochwassers der Gnocchi ablöschen.
3. Sobald die Gnocchi gar sind, werden sie mit einem Stück Butter und etwas geriebenem Grana-Käse bestrichen.

Fondue

1. Die Sahne mit einem Stück Butter erhitzen und den Ziegenblauschimmelkäse nach und nach dazugeben, bis die Masse glatt ist.
2. Sobald der Käse vollständig eingearbeitet ist, mahlen Sie etwas Pfeffer.

**Griess-
gnocchetti mit
Farina bóna,
Cicitt und
blauem Tessiner
Ziegenkäse**

SERVIEREN

Servieren Sie das Fondue kochend heiss als Basis des Gerichts mit den Gnocchi darauf.
Mit ein paar Majoranblättern garnieren.