

Gnocchi di semolino nel brodo



Ingredienti:

1 pollo

1 cipolla

2 carote

3 patate

1 costola di sedano

2 uova

2 cucchiai di farina di mais

5 cucchiai di semolino

20 g di burro

sale, pepe, prezzemolo, erbette

Mettete nella pentola la cipolla pulita intera, le carote pulite intere, la costola di sedano, le patate sbucciate, acqua per coprire il tutto. Salate e aggiungete un trito di erbe a piacere.



Coprite con Magic Cooker e mettete la pentola sulla fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi fiamma bassa per 20 minuti.

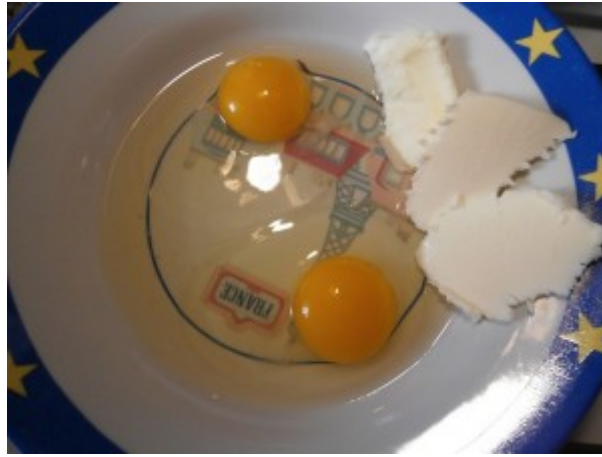
Unite il pollo tagliato a pezzi .



Continuate la cottura per 10 minuti a fiamma media.

Togliete le verdure (che li potete usare per fare un insalata russa) e formate gli gnocchi.

Sbattete le uova con sale, pepe e burro.



Aggiungete la farina di mais e mescolate.



Unite il semolino e amalgamate.



Otterrete un impasto così:



Con l'aiuto di un cucchiaino formate gli gnocchi che li affondate nel brodo.



Alzate la fiamma finché fuoriesce il vapore, poi fiamma bassa per 20 minuti. Non mescolate durante la cottura.

Spegnete la fiamma , aggiungete il prezzemolo, e lasciate riposare 2 minuti prima di servire.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.