

# *Gnocchi al Castelmagno*

## *Over het recept*

De Gnocchi al Castelmagno is een typisch gerecht uit de regio Piemonte en dan met name uit de regio Cuneo, waar deze uitzonderlijke harde kaas en scherpe smaak wordt geproduceerd. Een heerlijk voorgerecht wat je vrij snel en zonder al veel moeite kunt bereiden. Het resultaat is door de verschillende texturen interessant - zachte gnocchi, romige saus en knapperige hazelnoot korrels voor een intense smaak.

## *Ingrediënten*

### **Voor 4 personen**

- Voor de te maken gnocchi
- 500 g kruimige aardappelen, ongeschild
- 200 g patentbloem
- 1 ei
- Zout en vergemalen zwarte peper

### **Voor de te maken saus**

- 200 g Castelmagno
- 200 g room of melk
- 50 g geroosterde hazelnoten

## *Werkwijze*

- Kook de aardappelen in circa 20 minuten in kokend water met wat zout gaar. Giet ze af en schil ze als ze voldoende zijn afgekoeld. Druk de aardappel met de achterkant van een houten lepel boven een kom door een zeef. Bestrooi alles met zout en peper en roer het ei er goed doorheen.
- Voeg beetje bij beetje bloem toe en roer flink met een houten lepel tot het glad is. Leg het deeg op een met bloem bestoven werkblad en kneed het circa 3 minuten. Voeg indien nodig meer bloem toe tot het deeg glad en zacht is en net niet meer plakt. Verdeel het deeg in 6 gelijke stukken. Bestuif je handen met bloem en rol elk stuk voorzichtig tot een stammetje van 20 cm lang en 2,5 cm doorsnee.
- Snijd elk stammetje in 6-8 plakken van zo'n 2,5 cm dik en rol ze voorzichtig door de bloem. Maak er gnocchi van door ze elk met een vork op het bestoven werkblad te drukken zodat er ribbels in het deeg ontstaan.
- Breng een pan met water aan de kook. Leg er daarna 12 gnocchi's tegelijk in de pan. Als ze boven komen drijven, laat ze dan een paar minuten koken.
- Schep ze uit de pan en laat ze uitlekken.

### **Bereiding van de saus**

- Bereid de saus door de room of de melk in een pan te doen en verkruimel de Castelmagno en doe dat bij de room of de melk, en laat het al roerend op laag vuur smelten.
- Schep de saus door de gekookte gnocchi en serveer het uit, indien gewenst voeg dan wat verkruimelde hazelnoten toe.