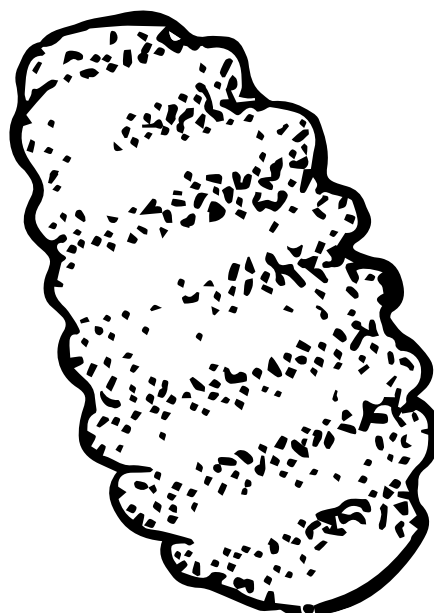
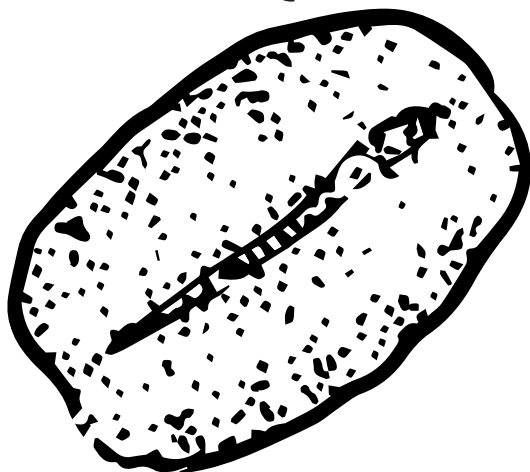
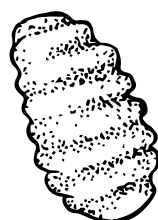
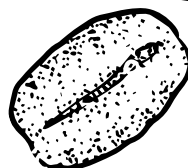
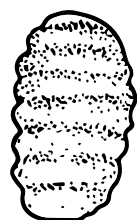




GRECCHI À LA GORGONZOLA



21



* Marchande d'ail

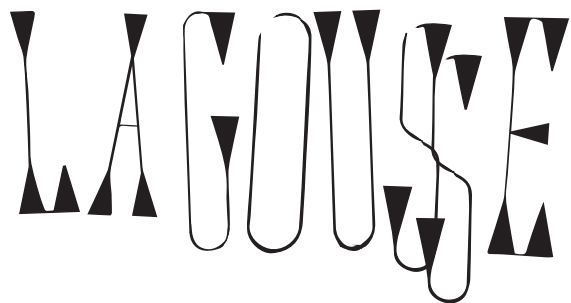
Définition : Lesbienne

Citations

Chacune, sa petite passion et son vice.

Il y a les marchandes d'ail qui vont rejoindre leurs gousses ,
ça se carre à Montmartre

source : 1904. Ira Maison Philibert



*Una Deliziosa Quotidiana
de Dykitchen*



Ingrédients

~ 1 kg ou 5/6 de taille moyenne
de pomme de terre à purée
(Pompadour, Chérie...)

~ de la farine blanche

~ du sel et de l'eau

~ une grosse poignée d'épinard
en branche

~ un paquet de gorgonzola
et mascarpone comme à Franprix
(ou l'équivalent de trois grosses
cuillères à soupe de gorgonzola
et trois grosses de mascarpone)

~ une cuillère à soupe de yaourt
à la nature

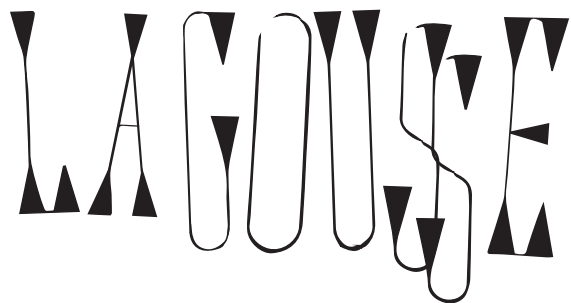
~ du sel

~ du poivre noir

~ de l'huile

GROCCHI À LA GORGONZOLA





Alma Deleziosa Quotidienne
de Dykitchen



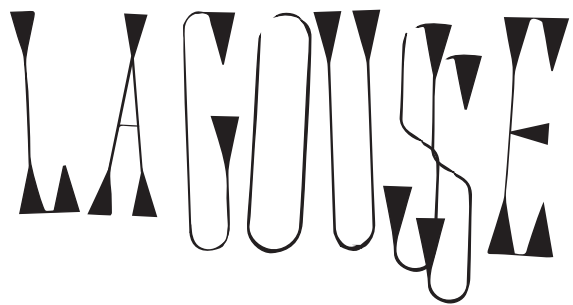
Il faut éplucher les
pommes de terre,
les couper en quatre
et les mettre directos
dans l'eau froide.

Portez à ébullition
et les faire bouillir
pendant 15 minutes

21



**GROCCHI À LA
GORGONZOLA**



*Una Deliziosa Quotidienne
de Dykitchen*



Une fois presque cuites -
utiliser un couteau pour
vérifier que ça transperce
tout en étant encore ferme -
égouttez-les et les mettre
dans un plat au four.

Anfourner et allumer
à 160° pendant
15 minutes pour qu'elles
perdent le maximum d'eau.

Là aussi, commencer à
froid, ça ne sert à rien
de chauffer à blanc.

❧



**GRÖCCHI À LA
GORGONZOLA**



*Una Deliziosa Quotidienne
de Dykitchen*



Écraser les patates
comme vous pouvez
et les réduire en purée.

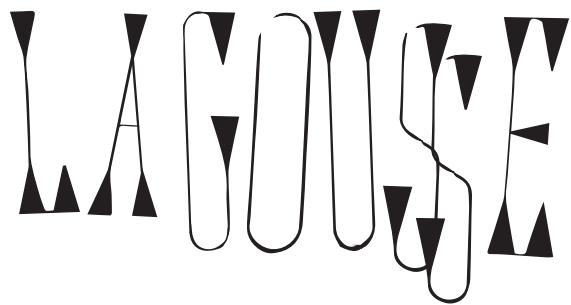
Sur un plan de travail,
mélanger entre 100 et
120 gr de farine avec un
jaune d'œuf et la purée.

Mélanger de façon à
ce que la pâte ne colle
plus aux doigts et ajouter un
peu de farine s'il le faut.

Une fois prête, taillez-la
en morceaux (genre 4)
et roulez des boudins d'un
gros centimètre de diamètre
sur un plan enfariné.



**GROCCHI À LA
GORGONZOLA**



Une Délicieuse Quotidienne
de Dykitchen



Tailler en petits morceaux
et roulez les gnocchis
dans la farine et sur le dos
d'une fourchette pour faire
genre c'est des gnocchis.

Préparer la sauce en
faisant fondre doucement
dans une petite casserole le
gorgonzola, le mascarpone et
le yaourt à la nature.

Remuer constamment.
Ajouter du poivre
fraîchement concassé et les
branches d'épinard taillées
grossièrement une fois que
tout est bien liquide.



**GNOCCHI À LA
GORGONZOLA**



*Una Deliziosa Quotidienne
de Dykitchen*



Faire bouillir beaucoup d'eau salée dans une grande casserole. Jeter les gnocchis et remuer la surface de l'eau.

Les écumer dès qu'ils remontent à la surface - au bout de 5 minutes au moins.

Rincer les gnocchis directos à l'eau froide et les faire sauter à la poêle avec un peu d'huile d'olive et d'huile d'arachide. Ajouter du poivre et du sel. **FAIRE SAUTER.**

FAIRE SAUTER.

FAIRE SAUTER.

Servir les gnocchis trempés dans la sauce gorgouinezola et épinards.



**GNOCCHI À LA
GORGOUINEZOLA**

LA Gousse

*Una Deleziosa Quotidienne
de Dykitcher*



Voulez-vous de l'ail? J'en ai de belles gousses.