

# *Gnocchetti Alla Rucola*

## *Μικρά Νιόκι (σε σάλτσα Ρόκας)*

### **Υλικά (για 4 άτομα)**

700	γρμ.	Σκόνη για Gnocchi (MENU),
300	γρμ.	Κρέμα Τυριών (Crema ai Formaggi - MENU),
1	κουταλιά	Σάλτσα Ρόκας (Salsa Rucola – MENU),
1	κουταλιά	Ζωμός Κρέατος (Gran Cuoco Granulare - MENU),
1	ποτηράκι	Γάλα 3,5%,
1	ποτηράκι	Κρέμα Γάλακτος, Παρμεζάνα (τριμμένη), Αλάτι, Πιπέρι

### **Ετοιμασία:**

Ρίχνουμε σιγά – σιγά την σκόνη για Gnocchi σε μία λεκάνη με 1.200 lt νερού και την ανακατεύουμε γρήγορα. Την αφήνουμε για 10 λεπτά περίπου να ηρεμήσει και κατόπιν πλάθουμε με τα χέρια μας μικρά μπαστουνάκια, τα οποία στο τέλος τα αλευρώνουμε και τα κόβουμε σε μικρά κυβάρια.

Ρίχνουμε λίγα κάθε φορά σε βραστό αλατισμένο νερό και μόλις έρθουν στην επιφάνεια τα βγάζουμε με μία σουρωτή κουτάλα, βάζοντάς τους λίγο ελαιόλαδο για να μην κολλάνε μεταξύ τους. *(Αφού κρυνώσουν καλά, μπορούμε να τα βάλουμε στο ψυγείο και να τα διατηρήσουμε για αρκετές μέρες σκεπασμένα. Χρησιμοποιούνται μετά κατευθείαν στην ζεστή σάλτσα, χωρίς να ζαναζεσταθούν σε βραστό νερό).*

Συγχρόνως ετοιμάζουμε την σάλτσα, η οποία πρέπει να είναι αραιή. Διαλύουμε την κρέμα τυριών στη φωτιά με την κρέμα γάλακτος, το γάλα και το ζωμό κρέατος, προσθέτοντας το αλάτι, το πιπέρι και την τριμμένη παρμεζάνα.

Τέλος, ρίχνουμε τα Gnocchi στο μείγμα και συμπληρώνουμε παρμεζάνα, μόνο εάν χρειαστεί. Αφού τα κατεβάσουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε μία κουταλιά σάλτσα ρόκας.