

# Ньокки с прошутто, перцем, грибами, помидорами и бурратой

Общее время 50 мин 20 мин Время подготовки 30 мин Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):  
3 153 кДж / 753 ккал

Жиры: 36,7 г Белки: 29,8 г  
Углеводы: 74,5 г

## ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

400 г картофеля  
80 г пшеничной муки  
1 яйцо  
1 ч. л. соли  
1 луковица  
1 зубчик чеснока  
0,5 красного болгарского перца  
100 г грибов  
200 г помидоров черри  
100 г прошутто крудо  
1 ст. л. оливкового масла  
1 ч. л. соевого соуса натурального брожения Kikkoman  
50 мл сливок 30%  
125 г сыра Буррата  
1 ст. л. рубленого базилика  
0,25 ч. л. молотого перца

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

### Шаг 1

**400 г** картофеля - **80 г** муки - **1** яйцо - **1 ч. л.** соли  
Отварите картофель в кожуре. Очистите, когда он немного остынет, и сделайте пюре. Добавьте муку и яйцо, чтобы приготовить тесто для ньокки. Разделите его на две части и скатайте в рулет на присыпанной мукой поверхности. Нарезьте рулет на кусочки около 3 см.

Варите ньокки в подсоленной воде до мягкости — около 3 минут после того, как они поднимутся на поверхность.

### Шаг 2

**1** луковица - **1** зубчик чеснока - **0,5** красного болгарского перца - **100 г** грибов - **200 г** помидоров черри - **100 г** прошутто крудо - **1 ст. л.** оливкового масла - **1 ч. л.** соевого соуса натурального брожения Kikkoman - **50 мл** сливок 30%

Порубите лук и чеснок. Нарезьте болгарский перец и грибы, а помидоры разрежьте пополам. Ветчину нарежьте полосками. Обжарьте лук на оливковом масле, добавьте чеснок и жарьте полминуты. Добавьте болгарский перец и грибы и жарьте 3 минуты. Добавьте ветчину и жарьте еще 2 минуты, затем добавьте помидоры. Добавьте соевый соус Kikkoman и сливки.

Перемешайте и тушите около 3 минут.

### Шаг 3

**125 г** бурраты - **1 ст. л.** рубленого базилика - **0,25 ч. л.** молотого перца  
Добавьте в соус готовые ньокки, буррату и

листья базилика. Подавайте со свежемолотым перцем.