

## Картофельные ньокки с томатами, моцареллой и базиликом

### Ингредиенты

- Картофель - 650 г
- Мука - 450 г
- Яйцо - 2 шт.
- Оливковое масло - 1 ст. л.

### Для соуса

- Белый лук - 1/2 шт.
- Помидоры пелати - 500 г
- Базилик - 5-6 веточек
- Оливковое масло - 3 ст. л.
- Сахар - по вкусу
- Соль - по вкусу



Рейтинг блюда: 5/5

### Процесс приготовления

1

Картофель запеките в духовке до готовности (на это уйдет минут сорок), затем очистите и растолките в пюре. Пюре пропустите через мелкое сито (если у вас есть специальная взбивалка-центрифуга – это особенно удобно).

2

Вмешайте в картофель муку, желток и оливковое масло, чтобы получилось мягкое эластичное тесто. Сразу же скрутите его в колбаску. Нарезьте колбаску на несколько частей и каждую скрутите ладонями в тонкий жгут (7 мм толщиной). Нарезьте ньокки квадратными кусочками, похожими на конфеты-подушечки. Закиньте в кипящую воду и варите, пока не всплывут. Сразу откиньте их в воду со льдом, а потом выловите шумовкой.

**3**

Для соуса на сковороду с антипригарным покрытием налейте немного оливкового масла, обжарьте лук до мягкости. Выложите помидоры пелати и жарьте их несколько минут. Как только из помидоров начнет выделяться сок, добавьте моцареллу, соль, сахар, порванный руками базилик и оливковое масло.

**4**

Перемешайте соус и ньокки и подавайте.

Приятного вам аппетита :)