

GNOCCHI "A LA PARISIEN"

Ingredientes:

1 taza de agua.
100 grms. de mantequilla. Sal.
125 " de harina.
2 cucharaditas de royal.
4 huevos.

Preparación:

En una olla se pone el agua con la sal y mantequilla; cuando rompa el hervor se retira y añade de golpe la harina y Royal, se vuelve nuevamente al fuego hasta que no se pegue a la cuchara.

Se retira, e incorporan los huevos 1 por 1, batiendo bien después de cada adición (tener cuidado con el último huevo, porque se conoce que ya está, cuando cogiendo con una cuchara, no se desprende sola). Se pone una olla baja con agua hirviendo con sal. Se coloca la pasta en una manga, se va presionando y cortando los gnocchis de 3 cms. de largo. Cuando salgan a la superficie se los retira con una espumadera, y poniéndolos a escurrir.

Al gratén:

Se confecciona una bechamel con $\frac{3}{4}$ lt. de leche, 2 CH. de harina m/m, 100 grms. de mantequilla, 75 grms. de parmesano, sal, pimienta y nuez moscada. Ya lista se retira del fuego e incorporan 2 á 3 yemas y 1 taza de crema líquida.

En un pyrex se pone un poco de crema, encima una de gnocchis, otra de crema, parmesano y gnocchis, terminando con crema y

parmesano. Se espolvorea con pan tostado y rallado y pedacitos de mantequilla. Se pone al horno de 350°F para dar lugar a que los gnocchis sigan inflando, antes que la superficie haya dorado. Al último se pone horno de 400°F por 15 m' más. Se sirve enseguida.

Con jugo de carne:

En una cacerolita se pone 1 Ch. de mantequilla, se le añade 1 CH. de puré de tomates, 1 CH. de extracto de carne, sal y pimienta, $\frac{1}{2}$ tz. de vino blanco seco y 1 ramillete compuesto, se cuece 20 m'. Se vierte sobre los gnocchis, se espolvorea con parmesano y se lleva al horno de 350°F por 15 á 20 m'.