

# KOCHWERKSTATT GOLDBRUNNEN

## *Italienische Küche*

*Samstag 14. Oktober*

*15.00-17.30 Uhr*

*Unkostenbeitrag: 10.- Fr.*



*Wohnhaus Goldbrunnen*

*Birmensdorferstr. 190, 8003 Zürich*

*Tel. 044 463 48 25, goldbrunnen@arbor.ch*

# GNOCCHI DI PATATE

## INGREDIENTI

- 1 kg patate
- 300 gr farina
- 1 uovo
- 50 gr parmigiano
- Sale q.b.

## PREPARAZIONE

- Lessare le patate.
- Sbucciare e passarle con il passaverdure.
- Aggiungere gli altri ingredienti, fino a formare un composto omogeneo.
- Stendere l'impasto e tagliare gli gnocchi.
- Cuocere in acqua bollente salata e scolarli appena verranno a galla.

# ROTOLO AL SALMONE

## INGREDIENTI PER IL ROTOLO

- 6 uova
- 100 gr farina
- sale e pepe

## INGREDIENTI PER LA FARCIA

- formaggio philadelphia
- 200 gr salmone affumicato
- rucola

## PREPARAZIONE

- Montare a spuma le uova con il sale e il pepe.
- Aggiungere la farina mescolando.
- Versare l'impasto in una teglia e infornare a 180° per 7-10'.
- Sfornare, coprire con la pellicola, arrotolare e lasciar raffreddare.
- Una volta freddo farcirlo con il formaggio, il salmone e la rucola.
- Riarrotolare e tagliare a fette.