

Paste de Casă cu Cartofi, Smântână și TOCĂNIȚĂ de MĂRUNTAIE, Inimi și Pipote



Paste de Casă cu Cartofi, Smântână și TOCĂNIȚĂ de MĂRUNTAIE, Inimi și Pipote



Am pregătit **paste de casă cu cartofi**, însoțite de un sos superb de smântână la care am adăugat celebra **tocăniță de măruntăie**, adică mancarica de Inimi și Pipote de Pui. Mai exact, am făcut TOCANITA de MARUNTAIE.

Tocanita de măruntăie este pur și simplu delicioasă, plină de arome și gusturi care îți lasă gura apă.

Amestecul de paste de casă cu cartofi are un gust asemănător cu renumita rețetă de paste Gnocchi, iar combinația cu mâncărică de inimi și pipote de pui a ieșit senzațională.

Ingrediente pentru tocăniță:

- 1 kg de pipote și inimi curățate de cheaguri și lăsate 15-20 minute în apă rece cu sare
- 3 cepe mari
- 1/2 ardei gras verde și 1/2 roșu

- 1 morcov mărișor
- 10 căței de usturoi
- 3 frunzulițe de dafin
- 1 linguriță de sare, sau după gust
- 1 linguriță de piper sau după gust
- 5 crenguțe de cimbru lămâios
- 400 ml apă sau supă de pui/legume, pentru a fierbe carnea
- 100 ml ulei de măsline

Ingrediente pentru pastele de cartofi:

- 250 g făină
- 1 ou
- 3 cartofi, aprox. 150 g (se lasă la fiert în apă cu coajă, si o linguriță de sare)
- 200 g smântână 32% grăsime
- 4 căței de usturoi
- sare la fiert în apa de la paste, 1 linguriță
- sare în paste 1 linguriță
- piper în paste 1/4 linguriță
- 3 crenguțe de cimbru lămâios
- 50 ml ulei pentru a trage pastele la tigaie
- 20-25 g amidon de porumb
- 2 l apă pentru fiert pastele
- 1/4 linguriță fulgi de ardei iute

Pentru Gnocchi:

1. Fierbe cartofii în apă cu puțină sare până devin moi și pot fi străpânși ușor cu un cuțit.
2. Lasă-i să se răcească puțin apoi decojește-i și pasează-i.
3. Într-un bol mare, amestecă cartofii pisați, oul, sare, piperul și amidonul de porumb până obții un aluat omogen.



4. Formează din aluatul obținut mici bile și apoi modelează-le în formă de gnocchi cu ajutorul unei furculițe sau al palmei.



5. Pune gnocchi-urile pe o suprafață presărată cu făină pentru a nu se lipi.
6. Fierbe gnocchi-urile în apă cu sare până când acestea încep să plutească la suprafață, apoi scurge-le și lasă-le deoparte.



Pentru Tocănița de Pipote și Inimi:

1. Spală și pregătește pipotele și inimile, eliminând orice părți nedorite.



2. Într-o cratiță mare, încinge uleiul de măsline și adaugă pipotele și inimile. Rumenește-le până când se caramelizază ușor.
3. Adaugă ceapa, ardeii, morcovul și usturoiul și călește-le timp de aproximativ 3 minute.
4. Adaugă frunzele de dafin, cimbrul lămâios, fulgii de ardei iute (dacă folosești) și amestecă.
5. Toarnă smântâna și zeama de la paste în cratiță și lasă să fiarbă la foc mic timp de 3-4 minute sau până când sosul se îngroașă.
6. Adaugă gnocchi-urile în tigaie și amestecă ușor pentru a le îmbrăca în sos.



7. Fierbe timp de 3 minute pentru a combina aromele și a încălzi gnocchi-urile.
8. Gustă și ajustează sarea și piperul după preferință.
9. Servește imediat, decorând cu puțin mărar proaspăt.

