

/ GNOCCHI DI PANE - GNOCCHI DE PAN - KRUHOVI NJOKI

ABSTRACT

Knödel, canederli, gnocchi di pane: la versione triestina degli gnocchi de pan si gusta asciutta e non in brodo, e si presta a diversi condimenti.

DESCRIZIONE

Gli gnocchi de pan derivano dai knödel austriaci, grandi gnocchi a forma rotonda realizzati con il pane raffermo, acqua o latte e uova. L'usanza di un tempo era utilizzare per l'impasto gli avanzi della cucina, dalle erbe, al formaggio, alla pancetta affumicata a dadini.

Più simili a polpette che a gnocchi, possono essere serviti come primo piatto, rigorosamente non in brodo e conditi con sughi di carne o di verdure, oppure sono il contorno per preparazioni a base di carne come secondo piatto o piatto unico.



RICETTA

Gnocchi di pane – Kruhovi Njoki

2 uova, 30 g di farina, 400 g di pane raffermo, 200 g di farina, 2 cucchiari di parmigiano, 120 g di ritagli di prosciutto cotto o speck tagliato a listarelle, prezzemolo, pepe e sale

Frullare le uova, aggiungere il pane ammorbidito nell'acqua e ben strizzato, sale, farina, parmigiano, prosciutto e amalgamare bene. Stendere sulla tavola la farina, formare con le mani bagnate gli gnocchi con l'impasto di pane e sistemarli sulla tavola. Poi con le mani asciutte avvolgere nella farina uno gnocco alla volta e gettarlo nell'acqua bollente salata. Quando gli gnocchi vengono a galla levarli dall'acqua e condirli con pangrattato rosolato nel burro.

Tratto da "Mangiare triestino. Storie e ricette" di Mady Faste, editore Tarka, 2020 (prima edizione 1993)

BIBLIOGRAFIA

"Mangiare triestino. Storie e ricette" di Mady Faste, editore Tarka, 2020 (prima edizione 1993)

SITOGRAFIA

https://issuu.com/sdgz-ures/docs/bb_brosura_okusi_krasa_2016

/ KRUHOVI NJOKI

POVZETEK

Knödel, cmoki, kruhovi njoki: tržaško različico kruhovih njokov serviramo brez juhe, so pa primerni za različne začimbe.

OPIS

Kruhovi njoki izvirajo iz avstrijskih knödlov, velikih okroglih cmokov, narejenih iz starega kruha, vode ali mleka in jajc. V preteklosti so za testo uporabljali ostanke hrane, od zelišč in sira do na kocke narezane prekajene slanine.

Bolj kot njoki so podobni mesnim kroglicam, zato jih lahko postrežemo kot prvo jed, strogo brez juhe in prelite z mesnimi ali zelenjavnimi omakami, ali pa kot prilogo mesnim jedem.



RECEPT

Kruhovi njoki

2 jajci, 30 g moke, 400 g starega kruha, 200 g moke, 2 žlici parmezana, 120 g kuhane šunke ali krače, peteršilj, poper in sol

Jajca zmešamo, dodamo v vodi zmehčan in dobro iztisnjen kruh, sol, moko, parmezan, šunko in dobro premešamo. Moko razvaljamo na deski, z mokrimi rokami oblikujemo cmoke in jih položimo na desko. Nato s suhimi rokami po enega njoka naenkrat povaljamo v moki in ga vržemo v vrelo osoljeno vodo. Ko se njoki dvignejo na površje, jih vzamemo iz vode in začinimo z drobtinami, prepraženimi na maslu.

Povzeto po »Mangiare triestino. Storie e ricette«, Mady Faste, založba Tarka, 2020 (prva izdaja 1993)

BIBLIOGRAFIJA

Mangiare triestino. Storie e ricette, Mady Faste, založba Tarka, 2020 (prva izdaja 1993)

SPLETNI

https://issuu.com/sdgz-ures/docs/bb_brosura_okusi_krasa_2016

/ BREAD GNOCCHI

ABSTRACT

Known as Knödel, canederli, or bread gnocchi: the Trieste version of gnocchi de pan offers a dry variant that contrasts the usual broth-served one and is suitable to go with a variety of sauces.

DESCRIPTION

Drawing inspiration from the Austrian knödel, these round gnocchi are made from stale bread, water or milk, and eggs. Historically, the preparation called for the use of kitchen leftovers, ranging from herbs and cheese to diced smoked bacon.

More similar to meatballs than traditional gnocchi, this dish can be served as a dry first course with no broth to be enjoyed with meat or vegetable sauces, they also shine as a hearty side or main dish accompanying meat-based entrees.



RECIPE

Bread Gnocchi – Kruhovi Njoki

2 eggs, 30 g of flour, 400 g of stale bread, 200 g of additional flour, 2 tablespoons of Parmesan cheese, 120 g of ham or speck cut into strips, parsley, and salt

Whisk the eggs. Incorporate the softened bread (previously soaked in water and thoroughly wrung out), salt, flour, Parmesan, and ham. Combine until a consistent dough forms. Spread out the flour on a flat surface. Using moistened hands, shape the bread dough into gnocchi and lay them on the table surface. Gently roll each gnocchi in the flour with dry hands and then drop into a pot of boiling salted water. Once the gnocchi float to the surface, remove and drain them. Toss them with breadcrumbs lightly browned in butter.

BIBLIOGRAPHY

“Mangiare triestino. Storie e ricette” di Mady Faste, editore Tarka, 2020 (prima edizione 1993)

WEB

https://issuu.com/sdgz-ures/docs/bb_brosura_okusi_krasa_2016

/ SEMMELKNÖDEL

ABSTRACT

Die Triester Version der Semmelknödel (gnochi de pan) isst man trocken und ohne Brühe und man kann sie auf vielerlei Weise anrichten.

BESCHREIBUNG

Die gnochì de pan stammen von den österreichischen Knödeln, große und runde Knödel aus altbackenem Brot, Wasser oder Milch und Eier. Früher verwendete man für den Teig die Essensreste, wie zum Beispiel Gewürzkräuter, Käse und gewürfelter Räucherspeck. Die Triestiner Semmelknödel sehen eher so aus wie Fleischklöße, als Knödel und sie können als erster Gang (ohne Brühe und mit Fleisch- oder Gemüsesoße angerichtet), aber auch als Beilage für den zweiten Gang mit Fleisch serviert werden.



REZEPT

Semmelknödel – Kruhovi Njoki

2 Eier, 30g Mehl, 400g altbackenes Brot, 200g Mehl, 2 Löffel Parmesan, 120g Stücke in Streifen geschnittener gekochter Schinken oder Speck, Petersilie, Pfeffer und Salz

Eier vermischen, das in Wasser eingeweichte und gut ausgedrückte Brot, Salz, Mehl, Parmesan und Schinken hinzufügen und gut vermischen. Das Mehl auf dem Brett ausrollen, mit nassen Händen Knödel aus dem Brotteig formen und auf das Brett legen. Dann mit trockenen Händen jeweils einen Knödel im Mehl wälzen und in kochendes Salzwasser werfen. Wenn die Knödel an die Oberfläche steigen, aus dem Wasser nehmen und mit in Butter gebackenen Semmelbröseln bestreuen.

BIBLIOGRAPHIE

“Mangiare triestino. Storie e ricette” di Mady Faste, editore Tarka, 2020 (prima edizione 1993)

WEB

https://issuu.com/sdgz-ures/docs/bb_brosura_okusi_krasa_2016