PETITE GOURMETS

İTALYAN

Tavuk Gnocchi Çorbası

Kremalı Tavuk Gnocchi Çorbası - 30 dakikada hazırlanan lezzetli ve doyurucu İtalyan çorbası. Ev yapımı veya hazır gnocchi ile kolay tarif.

15 min	25 min	40 min	4	Easy
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 1 libre tavuk eti
- 4 bardak tavuk suyu
- 1 bardak un
- 1 bardak ıspanak
- 1 bardak kereviz
- 1 bardak havuç
- 1 soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı tuzsuz tereyağ
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 bardak süt
- 1 yemek kaşığı mısır nişastası
- 1 defne yaprağı
- 1 çay kaşığı kuru kekik
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı paprika biber
- 1 bardak parmesan peyniri

Yapılışı

1. **Prepare the vegetables**

   Dice 1 cup each of onions, carrots, and celery into small, uniform pieces (about 1/4-inch). Mince 2 cloves of garlic finely.

2. **Cook the vegetables**

   Heat 1 tablespoon olive oil and 1 tablespoon butter in a large soup pot over medium heat until the butter is melted and foaming. Add the diced onions, carrots, and celery, cooking for 5-6 minutes while stirring occasionally until the onions are translucent and vegetables are softened.

3. **Add garlic and flour**

   Add the minced garlic and cook for 1 minute until fragrant. Sprinkle 1 tablespoon flour over the vegetables and stir constantly for 1-2 minutes to cook out the raw flour taste.

4 **Build the soup base**

Gradually pour in 4 cups chicken broth while stirring to prevent lumps from forming. Add 1 pound diced chicken, 1 bay leaf, 1 teaspoon salt, 1 teaspoon black pepper, 1 teaspoon red pepper flakes, and 1 teaspoon dried thyme.

5 **Thicken the soup**

Whisk 1 tablespoon cornstarch with 1 cup milk in a small bowl until completely smooth. Slowly pour this mixture into the pot while stirring to prevent curdling.

6 **Simmer the soup**

Bring the soup to a boil over medium-high heat, then reduce to medium-low and simmer for 10-12 minutes until the chicken is fully cooked and no longer pink inside.

7 **Add gnocchi and spinach**

Stir in 1 cup gnocchi and 1 cup fresh spinach leaves. Continue simmering for 3-5 minutes until the gnocchi float to the surface and the spinach is wilted.

8 **Finish and serve**

Remove the bay leaf and taste for seasoning, adding more salt and pepper if needed. Ladle into bowls and serve immediately while hot.

Besin Değerleri

314	27g	24g	15g	3g	6g	853mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Sebzeleri eşit boyutlarda doğrayın ki aynı anda pişsinler. Küp küp doğramak hem görsel hem de pişirme açısından idealdir.

Unu mutlaka kavurun, aksi halde çiğ un tadı kalabilir. 1-2 dakika kavurmak yeterlidir ve çorbanın kıvamlanmasını da sağlar.

Tavuğu eşit kalınlıkta dövün veya küçük parçalara kesin. Bu sayede eşit pişer ve çiğnenme sorunu yaşanmaz.

Ispanağı en son ekleyin çünkü çok çabuk pişer. Fazla pişerse hem rengi solar hem de lapa kıvamı alır.

Çorbanın altını çok açmayın, özellikle krema eklendikten sonra. Sürekli karıştırarak orta-düşük ateşte pişirin.

Donmuş gnocchi kullanıyorsanız çözdürmeyin, direkt çorbaya ekleyin. Çözülmüş gnocchi daha çabuk parçalanır.

Tavuk suyu yerine tavuk bulyonu kullanırsanız tuz miktarını azaltın çünkü bulyon zaten tuzlu olabilir.

> Servis öncesi tadına bakın ve gerekirse tuz, karabiber veya limon suyu ile dengeleyin. Asitli bir dokunuş için birkaç damla limon suyu mükemmeldir.