

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

HAZIRLIK

25 min

PIŞIRME

40 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Easy

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

KALORI

27g

PROTEIN

24g

KARBONHIDRAT

15g

YAĞ

3g

LİF

6g

ŞEKER

853mg

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.

İspanağı 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.