

# Gnocchi de fumet vermell



500 gr fumet vermell

28 gr farina d'ametlla

30 gr praliné d'ametlla

2 gr sal

76 gr

Kuzu

Kuzu en pols



1. Barrejar tots els ingredients en fred en un cassó.
2. Afegir **Kuzu**, barrejar i reposar durant 10 minuts perquè s'hidrati.
3. Coure sense deixar de remoure fins que bulli i espessi per obtenir una textura cremosa.
4. Introduir en una màniga pastissera amb boquilla llisa i refredar lleugerament.
5. Escudellar en forma de gnocchi sobre aigua amb gel.
6. Reservar en un recipient hermètic dins d'un bany d'oli. Mantenir a la cambra i regenerar en brou o aigua calenta per al servei.