

# Gnòc de raàbiede (Ñoquis de remolacha) y Gnòc e èrh (Ñoquis de repollo blanco)



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Bebida sugerida

Vino Bonarda 2001:

### Ñoquis de remolacha

Papas medianas: 4 Unidades

Yema: 1 Unidad

Queso Parmesano Rallado: 50 g

Remolachas: 2 k

Sal y Pimienta: A gusto

Harina: Cantidad necesaria

### Ñoquis de repollo blanco

Papas medianas: 4 Unidades

Yema: 1 Unidad

Queso Parmesano Rallado: 50 g

Repollo blanco: 50 g

Sal y Pimienta: 1 A gusto

Harina: Cantidad necesaria

### Salsa

Tomillo: A gusto

Manteca: 100 g

Queso Parmesano Rallado: A gusto

## Preparación de la Receta

## Ñoquis de remolacha

- Cocine las papas en el horno hasta que estén tiernas, retire la piel y redúzcalas a puré.
- Cocine las remolachas hasta que estén tiernas, retire su piel y procese hasta obtener un puré liso.
- Mezcle el puré de papas con el puré de remolachas, la yema, sal, pimienta y queso rallado.
- Incorpore *harina* poco a poco hasta obtener una masa tierna.
- Tome porciones de masa y enrolle sobre la mesada enharinada hasta formar cordones de 1 cm de diámetro
- Corte en porciones de 1 cm de largo y luego pase por la tabla de hacer ñoquis.
- Cocine en abundante agua salada en ebullición.

## Ñoquis de repollo blanco

- Cocine las papas hasta que estén tiernas, retire la piel y redúzcalas a puré.
- Pique finamente el **repollo**.
- Mezcle el puré de papas con el *repollo*, sal, pimienta, la yema y el queso rallado.
- Incorpore *harina* poco a poco hasta obtener una masa tierna.
- Tome porciones de masa y enrolle sobre la mesada enharinada hasta formar cordones de 1 cm de diámetro
- Corte en porciones de 1 cm de largo y luego pase por la tabla de hacer ñoquis.
- Cocine en abundante agua salada en ebullición.

## Salsa

- En una sartén derrita la *manteca* con las hojas de *tomillo* hasta que se vea dorada.

## Presentación

- Sirva los ñoquis en una fuente, bañe con la *manteca* derretida y espolvoree con queso parmesano rallado.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/gnc-de-rabiede-noquis-de-remolacha-y-gnc-e-rh-noquis-de-repollo-blanco>