

# Gnocchetti manfron (Ñoquis con porotos)

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Caldo de cocción

**Porotos borlotti:** 300 g

**Apio:** 1 Tallo

**Caldo de carne:** 1.5 L

**Romero:** 1 Rama

**Albahaca:** A gusto

**Queso Parmesano Rallado:** A gusto

**Panceta ahumada:** 50 g

**Cebolla:** 1 Unidad

**Ajo:** 1 Diente

**Perejil:** A gusto

**Peperoncino:** 1 Unidad

**Zanahoria:** 1 Unidad

**Aceite De Oliva:** 500 cc

### Gnocchi

**Agua:** Cantidad necesaria

**Harina de Maíz:** 200 g

**Harina 0000:** 200 g

**Sal:** Una pizca

## Preparación de la Receta

### Gnocchi

- Mezcle las 2 harinas con la sal y añada agua tibia poco a poco mezclando hasta formar un bollo de masa lisa.
- Envuelva con un film y deje reposar durante 15 minutos.
- Estire la masa hasta alcanzar un espesor de 3 a 4 mm y luego corte los ñoquis en forma de rombos pequeños.
- Deje secar un rato antes de cocinarlos en el caldo de cocción.

## Caldo de cocción

- Remoje los porotos en agua fría durante 8 horas.
- Pique todo el *apio* con el *ajo*, la *cebolla* y la *zanahoria*.
- Corte la *panceta* en cubos pequeños.
- En una *cacerola* con aceite de oliva caliente rehogue las verduras picadas.
- Agregue la *panceta*, el *romero* y deje *dorar*.
- Integre los porotos escurridos, cubra con el caldo y cocine a fuego moderado hasta que los porotos estén casi cocidos.
- Incorpore los ñoquis y continúe la cocción durante 20 minutos más revolviendo de tanto en tanto.
- A último momento aromatice con *albahaca*, *perejil* y *peperoncino* picados.
- Apague el fuego y rocíe con un poco de aceite de oliva.

## Presentación

- Sirva en platos hondos, espolvoree con queso parmesano rallado y rocíe con aceite de oliva.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/gnocchetti-manfron-noquis-con-porotos>