

Gnocchi con crema gratinados

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pimienta negra recién molida: A gusto

Sal: A gusto

Harina: 250 grs.

Papa: 850 g

Manteca: Cantidad necesaria

Nuez Moscada: A gusto

Huevos: 2 Unidades

Queso Parmesano Rallado: A gusto

Salsa

Pimienta negra recién molida: A gusto

Sal: A gusto

Vino Blanco: 100 cc

Crema de leche: 250 cc

Manteca: Cantidad necesaria

Nuez Moscada: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Cebolla picada: 1 Unidad

terminación

Queso Parmesano Rallado: A gusto

varios

Perejil picado: A gusto

Preparación de la Receta

- Lavar las papas y ponerlas en una *cacerola* con abundante agua fría y sal, cocinar hasta que estén blandas.
- Refrescar, *pelar* y hacer puré, agregar la *manteca*, la sal, la pimienta, la nuez moscada, el queso rallado, los huevos y mezclar.
- Agregar la *harina* de a poco y formar una masa, cuanto menos *harina*, más livianos salen.

- Armar rollos y cortar. Hacer éste proceso en forma rápida y utilizando *harina* para evitar que se peguen en la mesada.
- Con un tenedor o madera rizada, pasar cada bolita y texturar.
- En una *cacero* con agua hirviendo, echar los gnocchis, una vez que éstos floten, están listos. Retirar, escurrir y reservar.

Salsa

- Colocar en una sartén *manteca*, aceite de oliva y *dorar* la *cebolla* picada tipo *brunoise* y desglazar con vino blanco.
- Dejar evaporar el alcohol, agregar la **crema**, la nuez moscada y salpimentar.
- Una vez lista la salsa incorporar los gnocchi a la sartén y *saltear*.

Terminación

- Colocar en una platina los gnocchi salteados con la salsa, espolvorear con queso parmesano rallado y *gratinar*.

Presentación

- Servir en un plato y decorar con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/gnocchi-con-crema-gratinados>