

Gnocchi con formaggio di capra (Ñoquis con queso de cabra)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ñoquis

Sal: A gusto

Albahaca: 20 g

Harina: Cantidad necesaria

Huevo: 1 Unidad

Papas: 850 g

Salsa

Manteca: 50 g

Cebolla: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Tomates Perita: 1 Lata

Albahaca: 4 Hojas

Ajo: 1 Diente

Varios

Manteca: 50 g

Ajo: 4 Dientes

Queso de cabra fresco: 200 g

Perejil: A gusto

Preparación de la Receta

Ñoquis

- Cocine las papas en abundante agua salada en ebullición hasta que estén tiernas, retire su piel y redúzcalas a puré.

- Mezcle el puré de papas con *harina*, el *huevo* y la *albahaca* hasta formar una masa tierna y que se despegue de las manos.
- Tome porciones de masa, forme cordones y luego corte en dados.
- Cocine en abundante agua salada en ebullición y retire del agua no bien suban a la superficie.

Salsa

- Blanquee el *ajo* en agua hirviendo durante unos minutos, escúrralo y redúzcalo a puré.
- Pique finamente la *cebolla* y los tomates.
- En una sartén derrita la *manteca* con el puré de *ajo*.
- Incorpore la *cebolla* y deje sudar.
- Añada los tomates, sal, pimienta y deje cocinar lentamente durante 10 minutos.
- Integre la *albahaca*, los ñoquis colados y saltee unos segundos.

Armado

- Sobre una lámina de papel *manteca* coloque una porción de ñoquis, espolvoree con queso de cabra rallado, *perejil* picado y pimienta.
- Agregue *ajo*, *manteca*, cierre formando un paquete y lleve al horno caliente durante unos minutos.

Presentación

- Sirva en platos dentro del papillote abierto, termine con tomates confitados y decore con *romero* fresco.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/gnocchi-con-formaggio-di-capra-noquis-con-queso-de-cabra>