

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



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

## Ñoquis

Sal: A gusto Huevo: 1 Unidad Albahaca: 20 g Papas: 850 g

Harina: Cantidad necesaria

#### Salsa

Manteca: 50 g

Cebolla: 1 Unidad

Albahaca: 4 Hojas

Sal y Pimienta: A gusto

Ajo: 1 Diente

Tomates Perita: 1 Lata

### **Varios**

Manteca: 50 g

Ajo: 4 Dientes

Perejil: A gusto

# Queso de cabra fresco: 200 g

# 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