

# Gnocchi de papa, batata o calabaza

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Bomba-bomba

**Huevos:** 2 Unidades

**Agua:** 1/2 L

**Ciboulette:**

**Manteca:** 50 g

**Harina 0000:** 250 g

### Gnocchi de calabaza

**Sal:** A gusto

**Harina 0000:** 1 k

**Huevo:** 1 Unidad

**Calabaza:** 2 k

**Azucar:** Una pizca

### Gnocchi de pan o Carnèderli

**Leche:** 250 cc

**Nuez Moscada:** A gusto

**Queso Parmesano:** 50 grs.

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Ciboulette picado:** 1 cda.

**Sal:** Una pizca

**Harina 0000:** 4 cdas.

**Huevos:** 4 Unidades

**Jamón cocido:** 50 g

**Manteca o aceite de oliva:** Cantidad necesaria

**Miga de pan:** 250 g

**Cebolla:** 50 g

### Gnocchi Romana

**Sal:** A gusto

**Nuez Moscada:** A gusto

**Huevo:** 1 Unidad

**Queso Parmesano Rallado:** 125 g

**Leche:** Cantidad necesaria

**Manteca:** 75 g

**Semolin fino:** 250 g

## Malfatti

**Espinaca:**

**Aceite De Oliva:** A gusto

**Harina:** 30 grs.

**Yemas:** 2 Unidades

**Ricotta:** 500 g

**Queso Parmesano Rallado:** A gusto

**Nuez Moscada:** A gusto

**Ajo:** 2 Dientes

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Cebolla:** 25 g

## Varios

**Pimienta negra recién molida:** A gusto

**Pimienta negra recién molida:** A gusto

**Manteca derretida:** Cantidad necesaria

**Salsa de espinacas y crema:**

**Tomates:** 3 Unidades

**Queso Parmesano Rallado:**

**Albahaca:** A gusto

**Mozzarella:** 50 g

**Ciboulette:**

**Pimienta negra recién molida:** A gusto

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Crema de leche:**

**Queso Parmesano Rallado:**

**Queso Parmesano Rallado:** A gusto

**Caldo de carne:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

### Gnocchi de calabaza

- Cocine la **calabaza** en el horno y preparé un puré.
- Haga una corona de *harina* en la mesa de trabajo
- Coloque en su interior el puré.
- Condimente con sal y azúcar
- Incorpore el *huevo*.
- Mezcle y amase hasta formar un bollo homogéneo
- Dje descansar durante 15 a 30 minutos.
- Corte porciones y realice cilindros.
- Corte porciones de 1 cm.
- Enharine y pase por el utensilio para gnocchi
- Reserve sobre un lienzo enharinado hasta el momento de su cocción.
- Cocine en abundante agua salada hirviendo de 3 a 5 minutos.
- Retire a medida que suban a la superficie.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee *tomate concassé*.
- Incorpore los gnocchi y *mozzarella* rallada.
- Condimente con sal y pimienta negra recién molida.
- A último momento agregue *albahaca* chifonade y más *tomate concassé*.
- Sirva en platos y condimente con más pimienta negra.

## Malfatti

- Pique la *cebolla* doble sichelado.
- Pique el *ajo*.
- Blanquee las espinacas y pique.
- Saltee en una sartén con aceite de oliva.
- Incorpore el *ajo* y la *espinaca*
- Condimente con sal y nuez moscada.
- Lleve la preparación a un bowl y mezcle con la ricotta.
- Agregue el parmesano rallado, sal y nuez moscada.
- Integre las yemas de *huevo* y el *harina*.
- Mezcle con cuchara de madera y deje descansar 30 minutos a temperatura ambiente.
- Haga cilindros grandes y corte groseramente
- Reserve sobre lienzo enharinado.
- Cocine en agua salda hirviendo durante 5 minutos.
- Coloque en una fuente
- Bañe con *crema* de leche y queso parmesano rallado y pimienta negra recién molida
- Gratine.

## Bomba-bomba

- Hierva el agua con la *manteca*.
- Agregue el *harina* de un solo golpe, mezcle bien hasta unir.
- Retire del fuego y agregue los huevos uno a uno.
- Llene una manga.
- Presione la manga y corte con una tijera a medida que salga la pasta en abundante agua hirviendo salada.
- Cuele y sirva en una fuente con una salsa de espinacas y *crema*.
- Espolvoree con *ciboulette*, queso parmesano rallado y pimienta negra recién molida.

## Gnocchi Romana

- Hierva la leche con la *manteca*, la sal y la nuez moscada.
- Agregue la *sémola* en forma de lluvia.
- Mezcle con un batidor de alambre hasta que la preparación espese.
- Con una cuchara de madera agregue el *huevo* y mezcle bien.
- Sobre una placa enmantecada, esparza la mezcla.
- Tape con un film y deje enfriar en heladera.
- Con la ayuda de un cortapasta mojado con agua corte en porciones.
- Acomode en una placa y bañe con *manteca* derretida y queso parmesano rallado, pimienta negra recién molida.
- Gratine.

## Gnocchi de pan o Carnèderli

- Pique la *cebolla* doble sichelado.
- Corte el *jamón* en *brunoise*.
- Pique el *ciboulette*.

- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla*.
- Agregue el *jamón* y remueva.
- Lleve la preparación a un bowl, mezcle con la miga de pan, la sal, la nuez moscada, el *ciboulette* y el parmesano.
- Incorpore la leche y desmenuce el pan con los dedos.
- Añada el *huevo*, mezcle bien.
- Agregue el *harina*, termine de unir.
- Forme albóndigas y cocine en el caldo durante 5 minutos.
- Sirva en platos hondos, bañe con el caldo de cocción.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/gnocchi-de-papa-batata-o-calabaza>