elGourmet

Gnocchi di patate al pesto genovese

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Queso rallado: A gusto
Huevos: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Papas: 1 1/2 k
Manteca: 2 cdas.
Harina 000: 600 g

Pesto

Sal Marina: 1/2 cda.
Ajo: 2 Dientes
Aceite de oliva extra virgen: 2 cda.
Nueces peladas: 40 g
Albahaca fresca: 35 Hojas
Queso sardo rallado: 20 g
Queso Parmesano Rallado: 20 g

Preparación de la Receta

Masa

- Lave las papas y pínchelas con un tenedor, colóquelas en una placa y cocínelas en el horno durante 30 minutos
- Una vez blandas retírelas del horno y pélelas, luego haga un puré.
- Coloque el puré de papas en un bowl junto con la *harina*, la *manteca*, el queso rallado, los huevos y condimente con sal y pimienta
- Una con las manos, forme un bollo, tape y deje reposar durante 30 minutos.
- Luego arme los ñoquis

Pesto

- Lave las hojas de *albahaca* y retire el tallo.
- Pele los ajos.
- En un mortero triture las hojas de *albahaca* junto con los ajos, la sal gruesa y las nueces
- Una vez triturado agregue el aceite de oliva y mezcle.

Armado

- Arme los ñoquis y en una olla con abundante agua hirviendo y sal cocínelos durante unos minutos.
- Retire y coloque en una fuente
- Espolvoree con queso rallado sardo, unas gotas de aceite de oliva, el pesto y espolvoree con queso parmesano.

Presentación

- Sirva y coma bien caliente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gnocchi-di-patate-al-pesto-genovese