

# Gnocchi di zucca al profumo de pere (Ñoquis de calabaza al perfume de peras)

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Gnocci

**Nuez Moscada:** A gusto

**Huevos:** 2 Unidades

**Papas:** 200 g

**Ricota:** 100 grs.

**Harina:** 300 grs.

**Calabaza:** 1 k

**Sal y Pimienta:** A gusto

### Masa quebrada

**Manteca:** 125 g

**Agua:** Cantidad necesaria

**Harina:** 250 grs.

**Huevo:** 1 Unidad

**Sal:** Una pizca

### Salsa blanca

**Manteca:** 80 g

**Nuez Moscada:** A gusto

**Sal:** Una pizca

**Leche:** 1/2 L

**Harina:** 100 grs.

### Salsa de peras

**Cebolla:** 1 Unidad

**Peras:** 200 grs.

**Nueces:** 30 g

**Sal:** Una pizca

**Aceite De Oliva:** 20 cc

### Varios

Pera: 1 Unidad  
Hojas de menta:

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria  
Queso Gruyere: 100 g

## Preparación de la Receta

### Gnocchi

- En una olla a baño María coloque la **calabaza** a cocinar.
- Retire, quite la cáscara y las semillas
- Reduzca la *calabaza* a puré.
- En una olla con agua hirviendo coloque las papas con piel
- Retire, quite la piel.
- Tamice y reduzca a puré.
- En la mesada coloque la *harina*, el puré de *calabaza*, el puré de papas, la *ricota*, los huevos, condimento con sal, pimienta y nuez moscada
- Una los ingredientes con las manos, amasando suavemente.
- Tome porciones de masa y forme rollos sobre la mesada espolvoreada con *harina*.
- Corte los rollos en dados y pase por la tabla de hacer ñoquis.
- Cocine en abundante agua salada hirviendo.

### Salsa blanca

- En una olla coloque la leche a *hervir*, condimento con sal y nuez moscada.
- En una olla coloque la *manteca* a derretir, agregue la *harina*, mezclando con batidor de alambre, añada la leche, mezclando continuamente.
- Retire del fuego
- Reserve.

### Salsa de peras

- Pele la pera, quite las semillas y corte en cubos pequeños.
- Pele y pique la *cebolla*
- Pique las nueces.
- En una sartén con aceite de oliva, rehogue la *cebolla* añada las peras, las nueces.
- Incorpore la salsa blanca, añada sal.
- Agregue los ñoquis y mezcle.

### Masa quebrada

- En un bowl coloque la *manteca*, la *harina*, la sal, el *huevo* y agua.
- Mezcle bien hasta formar una masa homogénea.
- Precaliente el horno a 180°.
- Forre un molde previamente enmantecado y enharinado, con la masa.
- Lleve al horno y cocine durante diez minutos
- Retire

## Armado

- Pique las nueces.
- Corte el queso gruyere en cubos pequeños.
- En una placa para horno coloque el molde de masa quebrada.
- Introduzca los ñoquis junto con la salsa de peras
- Cubra con queso gruyere, nueces y pimienta.
- Precaliente el horno a 200°.
- Lleve al horno durante tres minutos, hasta derretir el queso
- Retire.

## Presentación

- En un plato coloque, los ñoquis en la masa quebrada.
- Decore con *ciboulette* entero, las peras picadas junto con la *menta*
- Rocíe con aceite de oliva.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/gnocchi-di-zucca-al-profumo-de-pere-noquis-de-calabaza-al-perfume-de-peras>