Gnocchi verde con ricotta



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Nuez Moscada: A gusto
Espinaca: 1 Paquete
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca: 1 cda.
Harina: 300 grs.
Yemas: 3 Unidades
Ricotta: 500 g
Queso Parmesano Rallado: 60 g

Bebida sugerida

Merlot ‘94:

Salsa

Tomates secos: 100 grs.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Espinaca: 100 g
Orégano: 1 cda.
Manteca: 200 g
Tomillo: 1 Rama

Preparación de la Receta

- Blanquee ligeramente la *espinaca* en abundante agua salada hirviendo.
- Corte la cocción en agua helada.
- Escurra la *espinaca* y saltee en una sartén caliente con *manteca*.
- Procese la *espinaca* y reserve.
- Envuelva la ricotta en un lienzo y deje reposar durante 30 minutos.
- En un bowl mezcle la ricotta, sal, pimienta, nuez moscada, las yemas, la *espinaca* y queso.
- Agregue *harina* poco a poco hasta obtener una masa lisa.
- Tome porciones de masa y forme rollos.
- Corte los rollos en trozos pequeños.
- Cocine en abundante agua salada hirviendo.

Salsa

- Hidrate los tomates en agua hirviendo.
- Escurra bien y reserve en aceite de oliva aromatizada con *tomillo*.
- Procese los tomates con un poco de agua.
- Pique el *orégano*.
- Blanquee ligeramente la *espinaca* en abundante agua salada hirviendo.
- Corte la cocción en agua helada.
- Escurra la *espinaca* procese.
- En una sartén caliente derrita la *manteca*.
- Agregue los ñoquis, la *espinaca*, sal, pimienta y el *tomate*.
- Aromatice con el *orégano*.

Presentación

- Sirva en platos hondos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gnocchi-verde-con-ricotta