Gnudi

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Gnudi

Nuez Moscada: c/n
Ricotta: 900 Gramos
Semolin: c/n
Queso rallado seco: 100 Gramos
Sal y Pimienta: c/n

Gratinado

Pan Rallado: 1/2 Taza
Queso rallado: 1/2 Taza

Salsa

Albahaca: 1 Puñado
Champiñones: 1/2 Taza
Espinaca: 1 Taza
Sal y Pimienta: c/n
Crema: 80 Gramos
Hongos portobellos: 200 Gramos

Preparación de la Receta

Gnudi

- *Condimentar ricota* con queso rallado seco, sal, pimienta, nuez moscada y mezclar hasta integrar.
- Trabajar con las manos y mezclar apretando.
- Armar bolitas de 5 cm, pasar por *semolín* generando una capa y dejar en frío una noche.

Salsa

- Filetear *hongos* portobellos y *saltear* en sartén con aceite de oliva con sal y pimienta.
- Agregar *crema*, hojas de *espinaca*, hojas de *albahaca* y cocinar hasta reducir un poco la *crema* y ablandar las hojas.

Armado

- Cocinar los gnudis en abundante agua hirviendo con sal por 3 minutos después de *hervir*.
- Llevar los gnudis a la sartén y *saltear* por 1 minuto.
- Llevar la preparación a una fuente para horno y poner por encima una mezcla de pan rallado y queso rallado.
- Llevar a horno fuerte hasta *gratinar*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gnudi