

Ñoquis Caseros



Ingredientes

Aceite: c/n

Huevos: 6 Unidades

Mantequilla: c/n

Queso Ricotta: 300 grs

Queso Pecorino: 300 grs

Sal: c/n

Achicoria: c/n

Espinacas: 2 Unidades

Pimienta molida: c/n

Queso Parmesano: 400 grs

Radiccio: c/n

Salvia: c/n

Preparación de la Receta

Gnocchis

- Cortamos las espinacas y las ponemos a *hervir*.
- En un bol, echamos el queso ricotta y las yemas de 4 huevos.
- Batimos la mezcla y añadimos pimienta y sal
- Batimos hasta crear una *crema*.
- Añadimos parmesano a gusto, queso pecorino romano y removemos con fuerza.
- Cuando las espinacas ya estén hervidas, las picamos y las añadimos a la mezcla con un poquito de *mantequilla* y volvemos a mezclar todo.
- En una tabla, ponemos *harina* y echamos la masa resultante y con el calor de nuestras manos y la *harina* que necesitamos secamos la masa para hacer los gnocchi.
- Luego, estiramos la masa y con un cuchillo cortamos en tiras gruesas y la estiramos con las manos.
- Cortamos trocitos de unos 2 centímetros cada uno.

Salsa

- Cortamos trozos grandes de *mantequilla* y los echamos a la sartén.

- Picamos el radicchio, la salvia y añadimos todo a la sartén junto con un poco de pimienta negra.

Cocción de los gnocchi

Para hervirlos

Preparamos la olla de agua

- A y echamos la sal antes de encender el fuego.
- Cuando esté el agua hirviendo empezamos a introducir los gnocchi.
- Cuando floten ya están listos y debemos sacarlos rápidamente.

Terminación

- En la sartén donde está haciéndose la salsa, añadir agua de la cocción al radicchio y la salvia.
- Añadimos queso parmesano y pecorino y removemos.
- Echamos los gnocchi a la salsa y servimos con más parmesano.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/home-made-gnocchi>