Ñoquis con Manteca de Salvia

Ingredientes

Para la salsa

Manteca: 100 g
Sal: A gusto
Aceite De Oliva: 20 cc
Pimienta: A gusto
Hojas de salvia: 10 g

Para los ñoquis

Nuez Moscada: A gusto
Yemas de huevo: 2 Unidades
Patatas: 1 kg
Harina: 180 g
Sal gruesa: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- *Pelar* las papas, colocar en una bandeja y cocinar en el horno hasta que estén tiernas.
- Estando las patatas aún calientes, con la ayuda de una cuchara, retirarles la pulpa y trasladarlas a un tazón
- Pisarlas bien las patatas, hasta obtener un puré
- Agregar las yemas, nuez moscada y sal a gusto
- Trabajar con las manos, hasta unir la preparación.
- Ir agregando *harina* de a poco, según lo que se necesite y seguir trabajando para unir -sin amasar-.
- Realizar rollos con la masa, espolvorear con *harina* y cortar los ñoquis del tamaño deseado.
- Pasar cada pequeña porción de masa por la ñoquera de madera
- Luego cocinar en agua hirviendo con sal gruesa, hasta que los ñoquis suban a la superficie.

Para la salsa

colocar en una sart&eacute

- N la **manteca**, el aceite de oliva y las hojas de salvia
- Salpimentar a gusto.
- Incorporar los ñoquis a la sartén con un poco del agua de cocción
- Emulsionar bien realizando movimientos con la sartén.
- Servir en platos hondos y terminar con queso rallado por encima.

- El puré que utilices para hacer los ñoquis siempre debe estar tibio cuando le agregas la *harina*
- Si el puré está frío, pueden quedarte grumos.
- Agrega siempre una cucharada de polvo de hornear así tus ñoquis te quedan más livianos.
- Acompaña tus pastas con un buen pan
- El pan siempre es más rico recién horneado ¡Anímate y prepara la receta casera de pan de ajo!

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/noquis-con-manteca-de-salvia