Ñoquis de calabaza



Ingredientes

para la salsa

Manteca: 50 gr
Salvia: 1 Puñado
Almendras:

para los ñoquis

Calabaza: 1 Unidad
Tomillo: 1 Ramita
Huevo: 1 Unidad
Harina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Llevar la **calabaza** en mitades al horno con sal, aceite de oliva y *tomillo* a 180ª C hasta que la pulpa esté tierna
- Retirar el *tomillo*, la cáscara y pisar bien
- Agregar *huevo* e integrar
- Añadir *harina* de a poco hasta formar una masa maleable apenas pegajosa
- Hacer rollos y cortar los ñoquis del tamaño deseado espolvoreados con *harina*
- En una sartén fundir *manteca* con hojas de salvia para perfumar
- Reservar
- Cocinar los ñoquis en abundante agua hirviendo salada
- Volver la sartén al fuego y a medida que los ñoquis van subiendo a la superficie llevar a la sartén con la *manteca* y la salvia mezclando para emulsionar con el agua de cocción
- Emulsionar bien hasta tener una salsa cremosa.
- Terminar con almendras tostadas picadas, mezclar y servir con queso rallado por encima

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/noquis-de-calabaza