

Ñoquis de calabaza



Ingredientes

Preparación de la Receta

- Llevar la **calabaza** en mitades al horno con sal, aceite de oliva y *tomillo* a 180^a 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>