

# Ñoquis de mascarpone salteados en pesto de albahaca



Tiempo de preparación: 45 Min

## Ingredientes

### Para el pesto:

**Aceite de oliva extra virgen:** 50 Ml.

**Rúcula:** Cantidad necesaria

**Queso mascarpone:** 25 g

**Albahaca fresca:** 1 Puñado

**Piñones tostados:** 50 g

### Para los ñoquis:

**Manteca:** 50 g

**Pimienta:** A gusto

**Azúcar blanca:** 300 g

**Queso Parmesano Rallado:** 100 g

**Tomillo fresco:** 1 Puñado

**Harina:** Cantidad necesaria

**Sal:** A gusto

**Huevos:** 2 Unidades

**Queso mascarpone:** 350 g

**Aceite:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Comenzamos preparando los ñoquis

### Para ello

- En un bowl, vamos a mezclar el queso parmesano rallado, el mascarpone, dos huevos, el azúcar, *tomillo*, sal y pimienta
- Cuando todos los ingredientes ya estén bien unidos, retiramos la masa del bowl y continuamos amasando en una superficie plana ligeramente enharinada

- Le damos forma de bola a la mezcla y la cortamos en tres partes iguales
- Con cada parte formamos una especie de salchicha de unos 6 cm de largo
- Luego, cortamos cada una de ellas en cuadraditos de 2 cm
- A continuación, colocamos aceite en una sartén y salteamos los ñoquis durante 2 o 3 minutos
- Luego, añadimos la *mantequilla* para que queden bien crujientes por fuera
- Por otro lado, elaboramos el pesto

## Para ello

- En una batidora mezclamos queso parmesano, aceite de oliva, piñones y **albahaca** fresca.
- Agregamos el pesto a los ñoquis y le añadimos *rúcula* para aportarle sabor.
- Mezclamos y servimos.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/noquis-de-mascarpone-salteados-en-pesto-de-albahaca>