Ñoquis de mascarpone salteados en pesto de albahaca



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Para el pesto:

Aceite de oliva extra virgen: 50 Ml.
Albahaca fresca: 1 Puñado
Rúcula: Cantidad necesaria
Piñones tostados: 50 g
Queso mascarpone: 25 g

Para los ñoquis:

Manteca: 50 g
Pimienta: A gusto
Sal: A gusto
Azúcar blanca: 300 g
Huevos: 2 Unidades
Queso Parmesano Rallado: 100 g
Queso mascarpone: 350 g
Tomillo fresco: 1 Puñado
Aceite: Cantidad necesaria
Harina: 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