

# Ñoquis de papa a la scarparo

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Ñoquis de papa

**Polvo de hornear:** 5 grs.

**Papas:** 1 k

**Huevos:** 2 Unidades

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Nuez Moscada:** 2 g

**Harina:** 250 grs.

**Queso Parmesano:** 100 grs.

### Salsa de tomate

**Caldo de verduras:** 50 cc

**Ajo:** 2 Dientes

**Tomillo:** 2 Ramitas

**Tomate concasse:** 500 g

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 20 cc

### Salsa scarparo

**Albahaca:** 10 g

**Crema de leche:** 200 grs.

**Cebolla de verdeo:** 100 grs.

**Panceta ahumada:** 200 g

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 40 cc

## Preparación de la Receta

### Ñoquis de papa

- Hierva la **papa** con su cáscara y una vez que esté cocida, retire y pele aún en caliente, luego realice un puré hasta que quede totalmente liso.
- Forme una corona con la *papa* sobre la mesada, espolvoree alrededor el queso rallado, encima la *harina* junto con el polvo de hornear, sal, pimienta y la nuez moscada, coloque en el centro de la corona los huevos apenas batidos y trabaje con un cornet integrando los ingredientes de afuera hacia adentro.
- Una vez unidos los ingredientes tome una pequeña porción de la masa y cubra el resto hasta el momento de utilizarla.
- Realice una tira larga con la porción de masa, espolvoree con *harina* y corte los ñoquis en forma pareja.

## Salsa de tomate

- En una olla caliente con aceite de oliva sude los dientes de *ajo* junto con el *tomillo*, luego de unos segundos incorpore el *tomate concasse*, sazone con sal y pimienta, cocine unos minutos y añada el caldo de verduras, cocine durante 20 minutos aproximadamente.
- Transcurrido el tiempo de cocción procese con un mixer hasta lograr una preparación lisa
- Reserve.

## Salsa scarpato

- En una *cacerola* con aceite de oliva caliente saltee la *panceta* previamente cortada en lardon, una vez que comience a *dorar* incorpore la parte blanca de la *cebolla* de verdeo sicolada, sazone con sal y pimienta, sude unos minutos y añada la salsa de *tomate* anteriormente realizada junto con la *crema* de leche, mezcle bien y deje reducir.
- Una vez terminada de confeccionar la salsa incorpore la *albahaca* fresca cortada en shifonade, mezcle y reserve.

## Armado

- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo con sal cocine los ñoquis, cuando comiencen a flotar cocine durante 20 segundos mas y retire.
- Coloque los ñoquis dentro de la salsa y cocínelos durante 30 segundos más.

## Presentación

- Sirva una porción de ñoquis en un plato hondo caliente y decore con hojas de *albahaca* frita.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/noquis-de-papa-a-la-scarparo>