Ñoquis de papa con castañas y salchichas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Papas: 1 k
Harina: 150 grs.
Huevo: 1 Unidad
Semolin: ½ Taza
Nuez Moscada: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Queso Parmesano Rallado: 30 g

Bebida sugerida

Bonarda Sangiovese 1999:

Salsa

Castañas: 100 g
Salvia: 4 Hojas
Tomates: 4 Unidades
Vino Tinto: 200 cc
Peperoncino: 1 Unidad
Salchicha fresca: 400 g
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca: 1 cda.
Aceite De Oliva: 1 cda.
Cebolla Morada: 1 Unidades

Varios

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Salvia: A gusto

Preparación de la Receta

- Cocine las papas al vapor y pele.
- Reduzca las papas a puré, deje enfriar y mezcle con el *huevo*, nuez moscada, pimienta, el queso, el *semolín* y la *harina*.
- Tome porciones de masa y forme rollos sobre la mesada espolvoreada con *semolín*.

- Corte los rollos en dados y pase por la tabla de hacer ñoquis.
- Cocine en abundante agua salada hirviendo.

Salsa

- Tueste las castañas en el horno y elimine la primera piel.
- Blanquee las castañas peladas en leche hirviendo durante 5 minutos y elimine la segunda piel.
- Desmenuce la carne de las salchichas.
- Pique finamente la *cebolla*.
- Pele los tomates y corte en cubos pequeños.
- Pique la salvia groseramente.
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* dore la carne de la salchicha con la *cebolla*.
- Deglase con el vino y deje evaporar.
- Incorpore el *tomate*, la salvia, el *peperoncino* y las castañas.
- Salpimente.
- Cocine a fuego bajo durante 15 a 20 minutos
- Añada agua de ser necesario
- Mezcle con los ñoquis.

Presentación

- Sirva en platos hondos
- Decore con hojas de salvia frita.
- Rocíe con acetie de oliva y pimienta negra recién molida.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/noquis-de-papa-con-castanas-y-salchichas