

Ñoquis de Papa con Salsa Pomodoro

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Sal: c/n A gusto

Harina 0000: 300 Gramos

Papas: 1 kg

Nuez Moscada: c/n A gusto

Huevo: 1 unidad

Queso rallado: 50 Gramos

Preparación de la Receta

- *Hervir* las papas con piel en abundante agua salada
- *Pelar*, pisar y formar una corona.
- Añadir en el centro un *huevo*, salar, agregar nuez moscada, queso rallado y mezclar
- Añadir *harina* 0000 y mezclar.
- Amasar suavemente hasta hidratar la *harina* evitando agregar de más
- Dejar descansar tapada unos 10 minutos.
- Poner a *hervir* abundante agua con sal
- Formar rollitos con la masa, porcionar, pasar por tenedor y llevar a hervor inmediatamente.
- Calentar la salsa pomodoro, añadir aceitunas negras y *mozzarella*
- Cuando la salsa esté caliente llevar los ñoquis hervidos, mezclar y dejar cocinar un minuto más.
- Terminar con queso rallado e hilos de aceite de oliva.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/noquis-de-papa-con-salsa-pomodoro>