Ñoquis de Papa



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Harina 0000: 330 Gramos
Papas sin pelar: 700 Gramos
Queso Parmesano Rallado: 20 Gramos
Sal fina: 4 Gramos

Caccio e pepe

Anchoas: 3 Filetes
Colatura: c/n
Hojas de salvia: c/n
Manteca: c/n
Pimienta Negra en grano: c/n
Queso Parmesano duro rallado finito: 120 Gramos

Preparación de la Receta

- Cocinar las papas limpias en agua hirviendo hasta que estén bien cocidas pero no rotas.
- *Pelar* las papas cuando aún están tibias y hacerlas puré con un pisa papas o pasatutto.
- Sobre mesada limpia disponer las papas pisadas en forma de corona e incorporar de a poco los 280 gramos de *harina*, la sal y el queso rallado
- Amasar para lograr un bollo liso.
- Enharinar la mesada y espolvorear el bollo con los 50 gramos de *harina* restantes y armar rollitos largos de 1 cm de diámetro.
- Cortar en segmentos de 1, 5 cm y, con el dedo pulgar, formar la vueltita característica de los ñoquis con la tablita para hacer ñoquis.
- Reservar espolvoreados con *harina*.
- Cocinar los ñoquis en una olla con abundante agua hirviendo y sal gruesa
- En una sartén con *manteca saltear* las hojas de salvia, los filetes de anchoas y un poco de pimienta negra molida en mortero por 1 minuto.
- Agregar un poco de agua de la cocción de la pasta, mezclar y dejar que reduzca unos minutos.
- Cuando los ñoquis comienzan a flotar, retirarlos con una espumadera y llevarlos a la sartén.
- Agregar en forma de lluvia el queso rallado y dejar que la preparación comience a *hervir* y el queso se empiece a fundir
- Si notamos que la salsa quedó demasiado reducida, agregar un poco más de agua de la cocción.

- Retirar del fuego y terminar con la colatura y mas pimienta negra.

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