

# Ñoquis de polenta con zuchini

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Masa

**Leche:** 100 cc

**Huevos:** 2 Unidades

**Miel:** 1 cda.

**Aceite:** Cantidad necesaria

**Harina de Maíz:** 300 g

**Agua:** 100 cc

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Queso rallado:** 100 g

### Salsa

**Manteca:** 50 g

**Perejil Crespo:** 20 Cantidad necesaria

**Pimiento rojo:** 1 Unidad

**Ajo:** 1 Diente

**Aceite De Oliva:** 20 cc

**Panceta ahumada:** 200 g

**Caldo de verduras:** 150 cc

**Cebolla:** 1 Unidad

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Salvia:** 1 Rama

**Zucchini:** 200 g

## Preparación de la Receta

### Masa

- En una olla con leche hirviendo y agua, en partes iguales, añada sal y pimienta.
- Agregue la *harina* de maíz en forma de lluvia, mezcle con batidor de alambre hasta obtener una consistencia semi-compacta
- Añada los huevos, y mezcle bien.
- Agregue el queso rallado y la miel.
- En la mesada previamente aceitada extienda la **polenta**
- Deje enfriar y corte la *polenta* en círculos ayuda de un corta pastas.

- Precaliente el horno a 200°.
- En una fuente para horno previamente enmantecada acomode los ñoquis de *polenta*
- Espolvoree con queso parmesano rallado y aceite de oliva.
- Lleve al horno a *gratinar* durante siete minutos.
- Retire y reserve.

## Salsa

- Desgrace la *panceta* ahumada y corte en cubos pequeños.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Pele y corte el *ajo* en láminas.
- Corte la cáscara del zucchini en tiras finas.
- Corte el *pimiento* rojo en tiras finas.
- En una sartén con aceite de oliva y una cucharada de *manteca* rehogue la *cebolla* junto con el *ajo*
- Añada la *panceta*, retire el exceso de grasa.
- Agregue los zuchinis, los pimientos, el caldo de verdura, sal y pimienta
- Añada la salvia, una nuez de *manteca* y un poco más de caldo
- Deje reducir

## Presentación

- En un plato acomode los ñoquis de *polenta*, en el centro la salsa
- Termine con pimienta y decore con una ramita de *perejil* crespo.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/noquis-de-polenta-con-zuchini>