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 zuchini 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