

# Ñoquis de polenta

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Polenta cocida:** 400 Gramos

**Sal y Pimienta:** A Gusto

**Queso rallado:** 100 Gramos

**Nuez Moscada:** 1 Pizca

**Huevos:** 2 Unidades

**Harina 0000:** 600 Gramos

### ? Para la salsa

**Ajo:** 1 Diente

**Pure de tomate:** 600 Centímetros cúbicos

**Albahaca:** Cantidad necesaria

**Sal y Pimienta:** A gusto

### Para Acompañar

**Pesto:** A gusto

## Preparación de la Receta

- Mezclar en un bowl **polenta** cocida fría y aflojar con cuchara.
- *Condimentar* con nuez moscada, sal, pimienta, huevos, queso rallado, *harina* y trabajar con las manos hasta unir y formar una masa.
- Hacer cilindros finos con la masa y cortar los ñoquis.
- Cocinar en agua hirviendo con sal y cuando comiencen a flotar retirarlos y agregarlos a la sartén de la salsa.
- Servir con un poco de pesto por encima.

### Para la salsa

- Calentar en una sartén aceite de oliva, *ajo* machacado y hojas de *albahaca*.
- Agregar puré de tomates, sal, pimienta y dejar cocinar y reducir.

## Para acompañar

- Pesto.

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