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