

# Ñoquis de Remolacha por Felicitas Pizarro

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

### Masa

Huevo: 1 Unidad

Puré de remolachas asadas: 1 Kilo

Harina: 500 grs

Queso Reggianito: 100 grs

### Salsa

Kale: 1 Atado

Queso cabra: 100 grs

Mantequilla: c/n

Salvia: c/n

## Preparación de la Receta

- Cocinar las remolachas al horno y procesarlas hasta obtener un puré liso.
- Mezclar el puré con el *huevo*.
- Agregar la *harina*, el queso reggianito rallado fino e integrar sin amasar.
- Reservar en frío por 45 minutos.
- Estirar un rollito de masa y cortar en cubitos.
- Dar forma a los ñoquis y *hervir* en abundante agua con sal.

### Salsa

- Llevar a una sartén con *mantequilla* y *saltear* kale hasta ablandar.
- Agregar hojas de salvia y servir con copos de queso de cabra cremoso.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/noquis-de-remolacha-por-felicitas-pizarro>