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