Ñoquis de ricota y espinaca con salsa de hongos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Nuez Moscada: A gusto
Huevos: 2 Unidades
Ricota: 500 grs.
Queso rallado: 50 g
Harina: 150 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Espinaca blanqueada: 1 Taza

Salsa de hongos

Manteca: Cantidad necesaria
Ajo picado: 1 cdita.
Champiñones: 6 Unidades
Girgolas: 4 Unidades
Morillas: 2 Unidades
Hongos de pino: 50 g

Salsa de tomate

Cebolla: 1 Unidad
Albahaca: 10 Hojas
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Diente
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Tomates: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- En un bowl coloque la **ricota** junto con los huevos, la **espinaca**, el queso rallado y la *harina*
- Condimente con sal, pimienta y nuez moscada, integre sin amasar todos los ingredientes
- Corte y amase cilindros y luego corte de manera individual

Salsa de tomate

- Pele y cote la *cebolla* en *brunoise*.
- Lave el *tomate*, corte en cuartos, retire las semillas y corte en cubos.
- Lave las hojas de *albahaca* y corte en juliana.
- Pele y pique el *ajo*.
- En una sartén con aceite de oliva, sude la *cebolla* junto con el *ajo*.
- Agregue los tomates y deje reducir ligeramente
- Luego procese en caliente junto con la *albahaca* y reserve

Salsa de hongos

- Limpie y retire los tallos de los champiñones y de las girgolas
- Corte el sombrero en láminas.
- Hidrate en agua durante 8 horas los **hongos** de pino y las morillas
- Corte de la misma manera.
- En una sartén con *manteca* cocine los champiñones hasta que tomen coloración
- Incorpore el *ajo*, y el resto de los *hongos*.
- Agregue la salsa de *tomate* reservada, mezcle y cocine por unos minutos

Armado

- En una olla con abundante agua caliente y sal, cocine los ñoquis hasta que floten, y luego por 1 minuto más.
- Cuele y viértalos en la salsa.

Presentación

- Sirva los ñoquis en un plato hondo
- Decore con hojas de *albahaca*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/noquis-de-ricota-y-espinaca-con-salsa-de-hongos