Ñoquis de Ricota y Tomates Secos

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Ñoquis

Huevo: 1 Unidad
Pimienta: c/n
Sal: c/n
Tomates secos hidratados: 140 Gramos
Harina 0000: 1 y 1/2 Taza
Ricota: 500 Gramos
Queso rallado: 1/4 Taza

Pesto

Aceite De Oliva: 1 Chorrito
Albahaca: 20 Gramos
Nuez: 60 Gramos
Rúcula: 100 Gramos
Ajo: 1 Diente
Queso: 60 Gramos

Preparación de la Receta

Ñoquis

- En un bol, mezclar **ricota** y tomates secos hidratados procesados.
- Agregar *huevo*, *harina*, queso rallado, sal, pimienta y trabajar con las manos hasta formar un bollo -sin amasar, simplemente unir los ingredientes-.
- Reservar el bollo en la nevera por 4 horas
- Transcurrido el tiempo, formar rollitos con la masa y cortar los ñoquis
- Reservar espolvoreados con *harina*.
- Cocinar en agua hirviendo con sal gruesa
- Cuando suban, dejarlos cocer por 1 minuto y llevarlos a la fuente para servir.
- Agregar el pesto, mezclar y servir.

Pesto

- Procesar hojas de *rúcula*, *albahaca*, nuez, queso rallado, *ajo* y aceite de oliva -agregar de a poco según se necesite-.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/noquis-de-ricota-y-tomates-secos