

# Ñoquis de ricota

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Ricota:** 1 Kilo

**Queso Parmesano:** 100 Gramos

**Semolin:** 300 Gramos

**Pimienta:** Cantidad necesaria

**Nuez Moscada:** Cantidad necesaria

**Huevo:** 1 Unidad

**Sal:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

### Para los ñoquis

- Escurrir bien la **ricota** y procesar con mixer para romper los grumos
- *Condimentar* con sal, nuez moscada, queso parmesano rallado, agregar *huevo* y comenzar a incorporar de a poco *semolín* y trabajar en la mesada uniendo sin amasar hasta formar un bollo
- Dejar reposar tapado por 30min
- Hacer rollitos finos con la masa y cortar los ñoquis pequeños
- Reservar espolvoreados con abundante *semolín*

### Para la salsa

- Licuar *espinaca* blanqueada, la mitad de las arvejas, *ajo*, queso parmesano, un poco de aceite de oliva, sal y pimienta hasta tener una textura cremosa lisa
- En una sartén con *manteca saltear* por 3 minutos las arvejas frescas reservadas y agregar la salsa licuada de espinacas hasta calentar
- Cocinar los ñoquis en abundante agua hirviendo con sal y una vez que floten retirar y agregar a la sartén con la salsa para terminar de cocinar 1 minutos mezclándolos bien
- Servir en una fuente y terminar con *pimiento*, queso rallado y aceite de oliva por encima