

# Ñoquis de ricotta y frutas

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

**Kiwi:** 1 Unidad

**Aceite de oliva virgen:**

**Chile amarillo:** 1 Unidad

**Mango:** 1/2 Unidad

**Plátano:** 1/2 Unidad

**Harina:** 3/4 cdas.

**Huevo:** 1 Unidad

**Azúcar moreno:**

**Chile Verde:** 1

**Queso mascarpone:** 150 g

**Sal:**

**Coco rallado:** 50 g

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

- En un bol, colocamos el queso mascarpone
- Luego, rompemos el *huevo* e incluimos la *harina*
- Mezclamos todo con la ayuda de un tenedor.
- A continuación, colocamos una *cacerola* con agua y sal al fuego a temperatura media-alta.
- Pelamos el *kiwi* y lo cortamos en cubos pequeños
- Repetimos la misma operación con el *plátano* y el mango y lo añadimos al bol con el queso y el *huevo*
- Rectificamos de *harina* si fuera necesario
- Espolvoreamos un poco de coco rallado y lo integramos bien con el resto de ingredientes.
- Por otro lado, cortamos las puntas de los chiles en rodajas muy finas sin llegar a las semillas
- Reservamos.
- Le damos forma a la masa, con la ayuda de dos cucharas, formando pequeñas bolitas y las añadimos a la *cacerola* una vez que haya roto el hervor
- Cuando los ñoquis floten estarán listos.
- Los retiramos y los colocamos en una sartén con unas gotas de aceite de oliva y marcamos los ñoquis, espolvoreándolos con azúcar moreno y un poco de coco
- Cocinamos durante unos segundos y los revolvemos.
- Emplatamos espolvoreando con un poco más de coco rallado y unas rodajas pequeñas de *chile* amarillo y verde.
- Servimos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/noquis-de-ricotta-y-frutas>