

# Ñoquis Fritos a la Amatriciana



## Ingredientes

**Sal:** c/n A gusto

**Huevos:** 2 Unidades

**Queso pecorino romano:** c/n A gusto

**Papas:** 1.5 kg

**Vino blanco seco:** 150 MI

**Aceite de girasol:** c/n A gusto

**Guanciale:** 350 Gramos

**Harina:** 600 Gramos

**Tomates cherry en conserva:** 2 Latas

## Preparación de la Receta

- En un bowl, machacamos las patatas cocidas (con piel), e incorporamos los *huevo*
- Amasamos con la *harina* y reservamos.
- En una sartén, doramos el guanciale, incorporamos el vino blanco y sofreímos el *tomate* a fuego medio alto hasta que el brillo de la grasa del guanciale suba a la superficie
- A continuación, formamos con la masa unos cilindros alargados y los cortamos en trozos de unos 2 cm
- Freímos los ñoquis en aceite de girasol un par de minutos y los enmantequillamos en la salsa
- Servimos con queso pecorino.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/noquis-fritos-a-la-amatriciana>