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 Ml
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