Ñoquis de papa con boloñesa de salchicha parrillera

Ingredientes

Para la salsa

Cebollas: 2 Unidades
Tomates: 2 k
Salchicha parrillera: 500 g
Laurel: 1 Hoja
Zanahorias: 2 Unidades
Aceite De Oliva:
Apio: 1 Tallo
Ajo: 3 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Vino Tinto: 200 cc
Perejil: 50 g

Para los ñoquis

Nuez Moscada: A gusto
Harina: 300 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Semolín extra: Cantidad necesaria
Yemas de huevo: 2 Unidades
Puré de papas: 1 k

Preparación de la Receta

Para los ñoquis

- Prepare un puré con las papas cocidas al vapor, deje bajar la temperatura, condiemente con sal, pimienta y nuez moscada, agregue las yemas y tome la masa incorporando *harina* de a poco.
- Haga rollitos sobre la mesada previamente enharinada, corte los ñoquis de 2 cm aproximadamente y si lo desea páselos por un tenedor o marcador para darles forma
- Colóquelos en una bandeja espolvoreados con *semolín*
- Reserve.

Para la salsa

- Corte las salchichas en trozos de 4 cm
- De largo, dórelas en una olla
- Incorpore y rehogue el *ajo* picado, la *cebolla*, la *zanahoria* y el *apio* cortados en *brunoise*
- Cuando las verduras estén tiernas desglace con el vino tinto y reduzca
- Coloque la hoja de *laurel* y el *tomate* pelado y sin semillas
- Salpimiente y cocine por espacio de 45 minutos a 1 hora a fuego lento
- Agregue el *perejil* picado y rectifique los condimentos.

Armado

- Cocine los ñoquis en abundante agua con sal, cuando suban a la superficie, cuélelos y sartenee junto con las salsa
- Sirva inmediatamente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/oquis-de-papa-con-bolonesa-de-salchicha-parrillera