

Salsa de Espinaca

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Salsa

Espinaca: Cantidad necesaria

Ajo: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Arvejas: 1/2 Unidad

Queso Parmesano: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Preparación

- 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. ?

Emplatado

- 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. ?

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/salsa-para-noquis-de-ricota>