



NOQUIS DE CALABAZA Y PAPAS



Los noquis de calabaza y las patatas son una receta fácil de preparar, perfecto para un primer plato especial para la mesa durante un otoño, o tal vez para una ocasión especial. Descubre con nosotros todos los secretos para hacer esta preparación tan sencilla!

Ingredientes

250 gr. calabaza
250 gr. patatas
1 huevo
100 gr. de queso parmesano
250 gr. de harina
40 gramos de mantequilla
pimienta blanca,
sal,
salvia

Preparación:

1 Limpiar la calabaza y las patatas, luego se corta en trozos y cocinar en una olla de vapor durante unos 30 minutos.

Consejo:

Como es posible una alternativa al suministro de vapor para utilizar un tambor perforado para ser insertado dentro de la olla, de esta manera la comida no estará en contacto con el agua.

2 Cuando las patatas y la calabaza estén bien cocidos, pasala por el pasapurés y luego se mezclan juntos para mezclar los ingredientes.

Consejo:

Para hacer la mezcla aún más aterciopelada simplemente utilice la licuadora.

3 Añadir la sal, el queso parmesano y la harina, previamente tamizada.

4 Agregue el huevo y pimienta seguir amasando hasta que la mezcla final debe ser blanda y pegajosa de nuevo.

5 En una cacerola, llevar a ebullición el agua salada. Apenas llegado a la temperatura adecuada, con dos cucharaditas forman pequeñas bolas de masa y luego se vierte directamente en la agua que esta hirviendo.

6 Drenaje los ñoquis sólo vienen a la superficie. Mantenga caliente y ponerlos en una fuente de horno: hecho una base, añadir nueces de mantequilla y 2 cucharadas de queso parmesano, cubrir con otra capa de bolas de masa y espolvorear con abundante queso parmesano.

7 Agregue un poco de hojas de salvia y poner en el horno durante unos 15 minutos a 200 ° C hasta que se dore la superficie. Servir caliente.

Variación:

Y 'posible para vestir los ñoquis con salvia y la mantequilla en una sartén, añadir antes de servir espolvorear con queso ricotta experimentado.