



la cocina de Carolina

GNOCCHI

ÑOQUIS DE PAPAS

Curiosidad:

Las albóndigas se pueden preparar de diferentes colores, sólo añadir algunos ingredientes, como una cucharadita de salsa de tomate, la espinaca hervida negro de sepia (este último sólo si van acompañados de una salsa de pescado).

Ingredientes

- Harina, 00 300 gr
- papas 1 kg
- sal al gusto
- 1 huevo

Preparación:

Lo primero que debe hacer es preparar las patatas: lavar y, sin pelarlas, ponerlos en una olla con agua y sal y dejar hervir. Aún caliente, pelarlos, aplastar y ponerlos en una superficie de trabajo bien enharinada.



Añadir una pizca de sal, la harina y amasar juntos hasta que la mezcla es compacto pero blando. Ahora agregue un huevo y continuar amasando hasta que la masa esté sin grumos y compacto.



Luego, dividir la masa en tiras del grosor de 3-2 centímetros y empezar a cortar su ñoquis colocándolos sobre una superficie o una bandeja enharinada.



Por último, las características de la práctica arañazos ñoquis deslizado cada bola de masa en un tenedor y apretando un poco, pero no demasiado. Deje reposar sus bolas de masa hervida durante 15 minutos, luego se cuecen en una olla lo suficientemente grande con agua salada y escurrir cuando suben a la superficie. Preparar la salsa que más te guste y viste sus albóndigas.

Consejo:

Para la preparación de ñoquis de papas Recomiendo uso de papas blancas suficiente harinosos como, por ejemplo, los holandeses que necesitan un poco de harina y se adhieren menos el uno al otro.



ÑOQUIS DE CALABAZA

Ingredientes para las ñoquis

- 1 pizca de canela
- 180 gr de harina 00 (trigo)
- Nuez moscada 1 pizca
- Papas 350 gr
- pimienta molida al gusto
- Sal c.s.
- Huevos 1
- pulpa de calabaza 350 gr

... Para la salsa:

- Mantequilla 50 gr
- 8 hojas de salvia

Preparación:

Precale el horno a 180 °. Cortar la carne de calabaza en rodajas más bien gruesa, y para suavizar, hornear durante unos 20-25 minutos, y los puso en un plato (o en una sartén) forrada con papel pergamino (2-3).



Cuando se cocina la calabaza, retírelo del horno y dejar enfriar, luego pasarlo al molino (4-5). Mientras que la calabaza esté cocida patatas cocidas con la piel en agua con sal, y cuando se cocina, desagüe, deje que se enfríe y luego pelar y pasar también a la planta (6).



Las patatas (7) se unieron a la calabaza en un tazón de fuente única, donde se agrega la harina, huevo, canela, nuez moscada, sal y pimienta (8-9), y mezclar bien los ingredientes entre ellos hasta que la mezcla sea homogénea, suave pero no es difícil (10).



Coloque una olla grande que contiene agua, en la estufa y llevar a ebullición. Por lo tanto, en una tabla de amasar, cambiar a formar varillas largas (11), y cortar en trozos del tamaño de un gran tuerca (12), para ello se puede utilizar un cuchillo o un instrumento especial que se ve en la imagen y que se llama "Tarot".



Una vez que obtuvo el gnocchi, ellos pasan uno a uno en los dientes de un tenedor o en la herramienta apropiada para darle los surcos característicos. Cuando todos los ñoquis están listos, gettatene una porción a la vez en agua hirviendo (14), a la espera de volver a la superficie: simplemente resurgido, llevarlos con una cuchara ranurada (15),



Escurrir bien, y luego, si lo deseas, puedes simplemente mezclar con la mantequilla derretida en el que tendrás hojas de salvia de oro y servir inmediatamente.

Consejo:

Se puede espolvorear la superficie de los ñoquis con queso parmesano, o con rodajas de queso ricotta ahumada sazonados.



ÑOQUIS VERDE

Ingredientes:

- 100 gr de harina 00 (trigo)
- 700 gr de papas harinosas
- Sal c.s.
- 400 gr de espinacas

Preparación:



Lo primero que hay que hacer para lograr los ñoquis verdes está preparar los espinacas. Pelar y espinacas en una sartén con lados altos, dejar hervir en un poco de agua con sal (1). En otra sartén, cocine las papas (preferiblemente todos del mismo tamaño), ponerlas a hervir en su piel durante 30 a 40 minutos (2). Cuando esté cocido, escurrir las espinacas y exprimir ellos para bien (3), una vez cocinado su peso se reducirá a alrededor de media (unos 200 gramos).



Una vez escurrido, coloque la espinaca en una tabla de cortar y cortarla con un cuchillo (4). Cuando las papas estén cocidas, dejar que se enfríe durante unos minutos y pelarlos (5). Puré con un machacador de papas y colocar el puré sobre una superficie enharinada, a continuación, añadir las espinacas picadas también. Aunque los ingredientes para la masa son ya salado, puede que agregar más sal, para entenderlo sólo tienes que probar y comprobar la masa de acuerdo a su gusto.



Amalgamado todos los ingredientes, agregando la harina hasta obtener una masa compacta (7-8), tenga cuidado de no sobrecargar de trabajo la masa de lo contrario las bolas de masa va a ser difícil. Dividir la masa y formar hebras que tendrán un espesor de aproximadamente 2-3 cm de ancho (9).

Con un cuchillo o con unas hebras de tarot se descomponen



en muchos pedazos (10) y luego ir a la altura dando la forma clásica de la bola de masa, aplicando una ligera presión sobre los dientes de un tenedor (11) o mediante el uso de las bolas de masa rizos (12), la herramienta especial utilizada para dar forma a los ñoquis. Arregle las bolas de masa verde tan preparados en un paño enharinada, cocinar en agua hirviendo y la temporada como quieras.

Consejo:

Para la preparación de gnocchi verde, espinacas también se puede cocinar directamente en la sartén sin la adición de agua, de hecho, sólo deja que se sequen al cubrir con una tapa.



GNOCCHI

ÑOQUIS AL NERO DE SEPIA

Ingredientes:

- 250 gr Harina, 00 (trigo)
- Sepia 4 gramos (1 cucharadita)
- Papas 1 kg
- sal en cantidad suficiente

Preparación:

Para preparar los ñoquis con tinta de calamar comenzó el cepillado y lavado de las patatas muy bien, y luego ponerlos a hervir con la piel en agua salada (1). Una vez cocido, pelado mientras que todavía caliente, tamiz ellos (2) y deje que se enfríe; luego colocarlos en un recipiente grande y agregue la harina (3),



sal y tinta de calamar (4), luego amasar todo bien (5) hasta que la mezcla esté suave y seco (6) (posiblemente añadir un poco de harina extra si la mezcla es pegajosa).



En una superficie enharinada, compuesto de cuerdas de masa (7), y cortar en trozos del tamaño de una avellana o así (8); puedes dejar las bolas de masa de esta forma, o que sean redondas o se deslicen en los dientes de un tenedor para darle la forma clásica striata. Ponga las bolas de masa sobre una superficie o una bandeja enharinada (9).



Deje reposar el gnocchi con tinta de calamar durante 15 minutos, luego se cuecen en una olla lo suficientemente grande con agua salada y escurrir cuando suben a la superficie. Preparar la salsa que más te guste y viste sus albóndigas.

ÑOQUIS DE RICOTTA

Ingredientes para los ñoquis 250 gr de harina (trigo) nuez moscada rallada 1/4 cucharadita, 120 gr de queso parmesano rallado, pimienta blanca molida al gusto, Ricotta 500 gr, 2 huevos medianos, sal al gusto,

Para la salsa de tomate: 1 diente de ajo, 6-8, hojas de albahaca, 3 cucharadas de aceite de oliva extra virgen, 750 ml de pasta de tomates, sal al gusto

Preparación:



Para preparar los ñoquis con queso ricotta, vierta la ricotta (que se pone previamente en un colador de malla densa como para perder el exceso de agua) (1) en un tazón grande en la que se inscribe en el queso parmesano (o parmesano) queso, huevos, la nuez moscada, la sal, la pimienta y la harina (2). Amasan los ingredientes se mezclan y cuando levantar la sesión, trabajando la masa sobre una tabla de amasar ligeramente enharinada. Formado de palos con un diámetro de 3 cm y cortar en trozos de unos 2 cm de espesor colocará sobre una superficie enharinada (3). Mientras tanto, preparar una salsa de tomate mediante el establecimiento de un aceite de freír y hacer que se dore el ajo (que se puede eliminar o menos); añadir el puré de tomate, la sal y cocine a fuego lento hasta que la salsa de hacinamiento. Unos segundos antes de apagar el fuego añadir las hojas de albahaca y revuelva. Hervir una olla grande con agua salada; mencionar el primer hervor pagado dentro de una porción de ñoquis (4) y esperar a salir de nuevo a la superficie (5). Retirarlos con una espumadera (6) y colocarlos en un bol.



Haga esto hasta que termine los ñoquis de ricota que van a servir con la salsa de tomate fresco, directamente en el recipiente o, si lo desea, por lo que saltee durante unos segundos junto con el condimento. Servir los ñoquis de ricota y decorar con albahaca fresca.