

PASTAS

ÑOQUIS RELLENOS CON QUESO GRATINADOS



Ingredientes:

- 400 gr de espinaca congelada
- 400 gr ricota
- 1 huevo
- 40 gr queso rallado
- Sal
- Pimienta
- 1 taza de harina sin polvos de hornear
- Queso (chanco, gauda o el que más te guste)
- 1 tarro de leche evaporada o crema líquida
- Nueces picadas
- Cilantro
- Aceite de oliva

Preparación

- Poner en un colador 400 g de espinaca congelada, dejar descongelar y apretar contra el colador para eliminar la mayor cantidad de agua posible (estrujarla en un paño de algodón también es buena idea).
- Mientras más agua elimines de la espinaca los ñoquis quedarán mejor al final.
- Poner en la mini pimer, 400 gr ricota (también hay que eliminar el exceso de agua si tiene) + la espinaca +1 huevo + 40 gr queso rallado + sal + pimienta + 1 taza de harina sin polvos de hornear. Ir integrando, sin amasar hasta que se incorpore toda la harina.



- Acá debes ir agregando poco a poco más harina (si es necesario), la cantidad es variable, pero debes formar una masa que no se pegue en las manos y puedas manipular.
- Mientras menos cantidad de harina le agregues a la masa, más livianos resultarán los Ñoquis. La cantidad final de Harina va a depender de cuánto líquido eliminaste con la espinaca y la ricota.
- Poner un montoncito de masa en la palma de la mano, aplastar y poner queso (chanco, gauda o el que más te guste) en el medio, armar bolitas apretando las manos.
- Cocinar los ñoquis en abundante agua hirviendo con sal. Cuando flotan están listos.
- Poner en una fuente los ñoquis cubrir con 1 tarro de leche evaporada o crema líquida (en bolsa, refrigerada en el supermercado), salpimentar y cubrir todo con queso rallado, nueces picadas, cilantro y aceite de oliva.
- Llevar al horno hasta dorar.

