

PASTAS

ÑOQUIS DE RICOTA Y ESPINACA CON CREMA DE PALMITOS Y CHERRYS

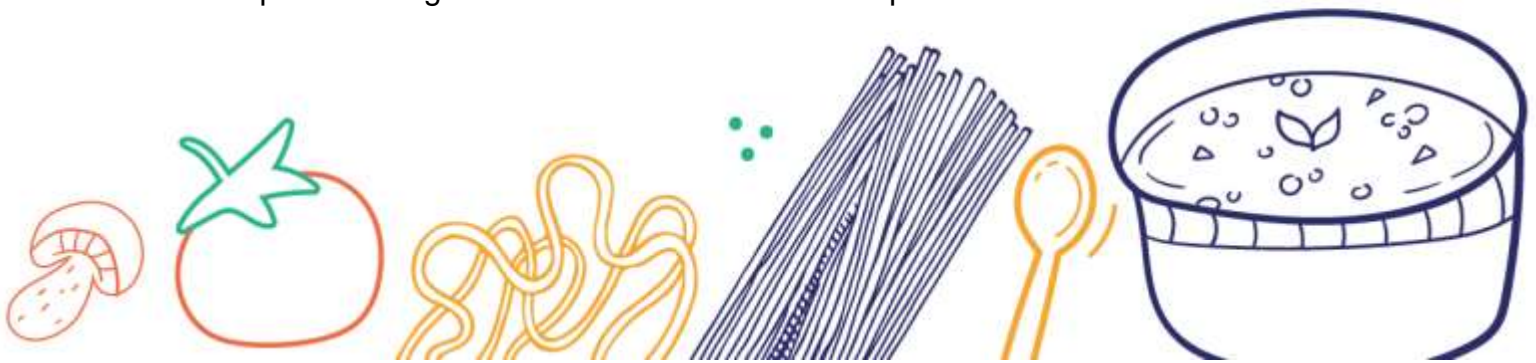


Ingredientes:

- 400 gr de espinaca congelada
- 400 gr ricota
- 1 huevo
- Sal
- 400 gr de ricota
- 40 gr queso rallado
- 3/4 taza de harina sin polvos de hornear
- Aceite de oliva
- 1 cebollín
- Tomates cherry
- 4 o 5 palmitos
- 200 g de crema
- Albahaca fresca

Preparación

- Poner en un colador 400 gr de espinaca congelada y 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 previamente drenada + 1 huevo + sal + pimienta al gusto. Procesar hasta formar un puré suave.



- Mezclar 400 gr de ricota el puré de espinacas + 40 gr queso rallado + 3/4 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, la cantidad es variable, pero debes formar una masa que no se pegue en las manos y muevas manipular.
- TIP: mientras menos cantidad de harina le agregues a la masa, más livianos resultarán los ñoquis. La cantidad final de harina va a depender de cuanta líquido eliminaste con la espinaca y la ricota.
- Dividir la masa y con cada trozo hacer un lulo o cilindro alargado. Con un cuchillo enharinado o con un poco de aceite cortar del tamaño que quieras tus ñoquis.
- Armar bolitas y pasarlas por un tenedor o un molde para ñoquis para dar la forma tradicional.
- Cocinar los ñoquis en abundante agua hirviendo con sal. Cuando flotan están listos. Sacar con una espumadera y agregar a la Salsa.
- En un sartén poner aceite de oliva cuando esté muy caliente agregar un cebollín cortado en rodajas + tomates cherry, cortados por la mitad + 4 o 5 palmitos en rodajas + 200 g de crema + agua de la cocción si fuera necesario + albahaca fresca picada.

