

ÑOQUIS

INGREDIENTES

(4 personas)

1 kilo de papas
200 gramos de harina
1 huevo
sal
aceite de oliva

PREPARACIÓN

Cocinamos las papas en abundante agua hasta que ablanden.

Luego las pelamos y las trituramos con ayuda de un pasa puré o nos ayudamos con un tenedor, preferiblemente triturarlas cuando estén calientes ya que las podremos trabajar mejor.

Añadimos el huevo, la pizca de sal, un chorrito de aceite de oliva y mezclamos, le agregamos la harina muy poco a poco mientras vamos removiendo hasta lograr una masa homogénea y suave.

Espolvoreamos un poco de harina donde vamos a trabajar los ñoquis y un poco de harina en las manos. Esparcimos la masa y hacemos unas grandes tiras alargadas. Ayudándonos de un cuchillo iremos cortando los ñoquis al gusto, más o menos de unos 1,5 a 2 cm. Se pasa por una tabla especial para marcar o con la ayuda de un tenedor, eso ayudará a que la salsa no resbale y se adhiera al ñoqui.

Añadimos los ñoquis en agua hirviendo con un poco de sal, estarán listos en cuanto empiecen a subir a la superficie, aproximadamente unos 2 min, los retiramos del fuego.

Los servimos calientes con la salsa que más nos guste.