

Gnocchi de papa



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 15min
Tiempo total: 40min , Número de porciones: 8

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/gnocchi-de-papa>

Preparación

Cubrir las papas con papel film y cocinarlas en microondas a máxima potencia durante 7 minutos (o hasta que estén cocidas por completo, dependiendo de su tamaño). De esta forma, en el microondas, nos aseguramos que las papas no asorban agua durante su cocción. Dejarlas enfriar, pelarlas y pisarlas hasta obtener un puré. En un bol, mezclar el puré de papas con la harina tamizada y los huevos. Salpimentar y perfumar con la nuez moscada. Trabajar con las manos sólo hasta formar la masa, no trabajar en exceso. De ser necesario añadir un poco de harina, esto dependerá del tamaño de los huevos. No agregar más de 100 gr. ya que resultarían gnocchis muy pesados. Armar los gnocchis de la forma deseada, espolvorearlos con un poco de harina para que no se peguen entre sí y congelarlos unos 30 minutos para que la masa sea más consistente. Llevarlos a una cacerola con agua hirviendo, una vez que comienzan a flotar en la superficie, esperar unos segundos antes de retirarlos. Acompañarlos con la salsa elegida. Disfrute!

Ingredientes

- 1 kgrs. Papas
- 300 gramo/s Harina de trigo
- 2 Huevos
- 1 cucharada/s Sal
- 1/2 cucharadita/s Nuez Moscada
- 1/4 cucharadita/s Pimienta

Categorías

Un día normal, Italiana, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Comida para todos los días, Rápida, Una cocinera experta, Plato Principal

