

Noquis de berenjena



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/noquis-de-berenjena>

Preparación

Pelar la berenjena y cortarla en cubos
Saltearla en aceite de oliva a fuego bajo por 15 minutos, evitando que se dore. Retirar, colocar sobre papel absorbente para que elimine el excedente de aceite y dejar enfriar. Por otro lado, batir los huevos, el queso parmesano, la harina, el orégano, la sal, la pimienta. Procesar la berenjena y agregarla a la mezcla anterior. Colocar la mezcla en una manga de boquilla lisa. En una olla con agua hirviendo, agregar un puñado de sal gruesa, y con la manga hacer trocitos de masa del tamaño de un ñoqui dentro de la olla. Cuando éstos suban a la superficie, hervir por unos minutos más, retirarlos y colar. Se sirven con un poquito de concassé de tomates y aceitunas negras picadas. Fuente: revistamaru.com

▣ Tip para la receta

Se pueden servir con un poquito de tomates y aceitunas negras picadas, piñones y hojas verdes.

Ingredientes

- 2 Huevos
- 1 Berenjena
- 1 poco Aceite de oliva
- 30 gramo/s Queso Parmesano
- 170 gramo/s Harina
- 1 poco Orégano
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Sal gruesa

Categorías

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

