

Noquis de calabaza con manteca de salvia



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 45min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 1 hrs. 0min , Número de porciones: 6

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/noquis-de-calabaza-con-manteca-de-salvia>

Preparación

Cocinar en horno o microondas la calabaza cortada a la mitad o en rodajas. Una vez cocida, pelar, hacer un puré y, para que quede bien seca, colocarla en una olla a fuego moderado por unos minutos revolviendo siempre. Poner la calabaza en un bol e incorporarle el queso rallado, la sal y la pimienta e incorporar de a poco la harina para tomar la masa. Amasar muy poco, formar tiras largas y cortar los ñoquis, manipulando lo menos posible la preparación. En una olla con abundante agua hirviendo con sal, volcar los ñoquis, retirar cuando suban a la superficie y servir inmediatamente salseados con una manteca de salvia. Para hacer la manteca de salvia, derrita los 100 gramos a fuego moderado y antes de que se termine de derretir, colocar la salvia y dejar que perfume bien la manteca. Fuente: RevistaMaru.com



Ingredientes

- 1 kgrs. Calabaza
- 200 gramo/s Harina
- 200 gramo/s Queso Parmesano
- 20 gramo/s Sal
- 100 gramo/s Manteca
- 5 hoja/s Salvia

Categorías

Un día normal, Vegetariana, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Gourmet, Una cocinera experta