

Noquis de palta y ricota



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 40min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 55min , Número de porciones: 2

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/noquis-de-palta-y-ricota>

Preparación

En un bol grande, pisar juntos la ricota con la pulpa de palta, el queso, la manteca pomada, la nuez moscada, sal y pimienta. Comenzar a incorporar la harina de a poco, mezclando despacio para darle tiempo a hidratarse, hasta formar una masa suave y maleable. Formar rollitos; cortar los ñoquis del tamaño deseado; pasarlos por harina, cubriendo bien todos sus lados; y cocinarlos en abundante agua hirviendo con un puñado de sal, por tandas, hasta que suban a la superficie. Retirar con espumadera y reservar calientes. Aparte, en una sartén amplia poner manteca y aceite; y cocinar a fuego suave los tomates pelados, despepitados y picados. Agregar el vino, el azúcar y dejar por 3 minutos o hasta que reduzca el líquido. Servir los ñoquis, cubrir con salsa de tomate y espolvorear con el queso. Disfrute! Foto y fuente Revista Maru.com

Ingredientes

- 425 gramo/s Ricota
- 1 Palta
- 4 cucharada/s Queso Parmesano
- 1 cucharada/s Manteca
- 1/2 cucharadita/s Nuez Moscada
- 2 taza/s Harina
- 1 Huevo
- Para la salsa: 2 Tomates perita
- 5 cucharada/s Manteca
- 2 cucharada/s Aceite de oliva
- 1/4 taza/s Vino blanco
- 2 cucharada/s Azúcar
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Queso rallado

Categorías

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

