

Noquis de papa con salsa boloñesa de salchicha



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 1hrs. 15min

Tiempo total: 1hrs. 50min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/noquis-de-papa-con-salsa-bolonesa-de-salchicha>

Preparación

Para los ñoquis, prepare un puré con las papas cocidas al vapor, deje bajar la temperatura, condimente con sal, pimienta y nuez moscada, agregue las yemas y tome la masa incorporando harina de a poco. Haga rollitos sobre la mesada previamente enharinada, corte los ñoquis de 2 cm aproximadamente y si lo desea páselos por un tenedor o marcador para darles forma. Colóquelos en una bandeja espolvoreados con semolín. Reserve. Para la salsa, corte la salchicha en trozos de 4 cm. de largo, dórelas en una olla. Incorpore y rehogue el ajo picado, la cebolla, la zanahoria y el apio cortados. Cuando las verduras estén tiernas desglace con el vino tinto y reduzca. Coloque la hoja de laurel y el tomate pelado y sin semillas. - Salpimiente y cocine por espacio de 45 minutos a 1 hora a fuego lento. Agregue el perejil picado y rectifique los condimentos. Para el armado, cocine los ñoquis en abundante agua con sal, cuando suban a la superficie, cuélelos y sartenee junto con las salsa. Sirva inmediatamente.

Ingredientes

- Para la salsa: 50 gramo/s Perejil
- 200 cc. Vino tinto
- 500 gramo/s Salchicha
- 1 Hoja de laurel
- 3 diente/s Ajo
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 2 Cebollas
- 2 Zanahorias
- 1 Apio
- 2 kgrs. Tomate
- para los ñoquis: 2 Yemas de huevo
- 300 gramo/s Harina
- 1 cantidad mínima Sémola
- 1 kgrs. Puré de papas
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Nuez Moscada

Categorías

Un día normal, Italiana, Italiana, Todo el año,

Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Una cocinera experta

