

Noquis de rúcula



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 55min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

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

Preparación

Calentar la leche con la sal y la manteca y, ya disuelta, agregar la harina. Batir a fuego suave hasta que la masa compacta se torne suave; retirar e incorporar los huevos de a uno, a mano o con batidora, hasta que la masa al levantarla se estire sin cortarse. Además, procesar con un poco de aceite la rúcula sin sus tallos y unir a la masa. Poner la mezcla en manga de pico liso y sobre una olla con agua hirviendo dejar caer porciones de 2 cm. Luego de que suben, cocinar por 2 minutos más, servir y distribuir la mezcla de la salsa y escamas del queso. Disfrute! Fuente: Revista Maru

Ingredientes

- 250 cc. Leche
- 1 cucharadita/s Sal
- 125 gramo/s Manteca
- 125 gramo/s Harina
- 4 Huevos
- 150 gramo/s Rúcula
- Para la salsa: 250 gramo/s Concasse de Tomate
- 30 cc. Aceite de oliva
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 100 gramo/s Queso Parmesano

Categorías

Italiana, Económico, Cereales, pastas y arroz, Vegetales, Rápida, Ingrediente extra, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Plato Principal

