



Paso 1



Paso 2



Paso 3

ÑOQUIS CON SALSA DE TOMATE

Ingredientes para 4 personas:

- 1 Kg. patatas LZR peladas troceadas
- 800 g. de tomate cortado en dados
- 1 cebolla picada
- 250 g. de harina
- 6 hojas de albahaca
- 60 g. de parmesano rallado
- 4 cucharadas de mantequilla
- Pimienta y sal

PASO 1: Cuece las patatas en agua hirviendo con sal durante 15 min. o hasta que estén hechas. En una sartén con 2 cucharadas de mantequilla fundida pocha la cebolla hasta que esté dorada, añade el tomate y cuécelo 15 min. a fuego suave. Pasa por el pasapurés.



PASO 2: Tritura también las patatas y ve amasando y añadiendo harina hasta que quede una masa que no se pegue a las manos. Forma unos rollitos del grosor de un dedo y córtalos en trocitos de 2 ó 3 cm. Cuécelos en agua hirviendo con sal hasta que suban a la superficie (4 min.), escurre y reserva.

PASO 3: Funde el resto de la mantequilla en una sartén y fríe la albahaca. Sirve los ñoquis con la salsa de tomate, la albahaca por encima y con el parmesano espolvoreado

LZR
PATATAS

Para ver la receta online acceda a: <https://www.recetaslzo.com/receta/noquis-con-salsa-de-tomate>