



Paso 1



Paso 2



Paso 3

## ÑOQUIS CON SALSA GORGONZOLA

### Ingredientes para 4 personas:

- 1 Kg. de patatas peladas y troceadas
- Una cebolla picada
- Un ajo picado
- 250 g. de harina
- 200 g. de queso gorgonzola troceado
- 8 ó 10 hojas de albahaca fresca
- 200 ml. de nata líquida
- 100 ml. de vino blanco
- Pimienta, aceite y sal.



**PASO 1:** Cuece las patatas y pásalas por el pasapurés. Añade la harina, la sal y amasa todo bien. Úntate las manos con un poco de harina y haz los ñoquis del tamaño de una nuez. Reserva en una fuente enharinada

**PASO 2:** En una cazuela con aceite pocha la cebolla y el ajo. Añade la nata y el vino y reduce un poco. Agrega la albahaca y el queso gorgonzola y remueve hasta que se funda. Salpimenta.

**PASO 3:** Cuece los ñoquis en agua hirviendo con sal durante unos 4 min., hasta que floten. Escurre y sírvelos con la salsa.

**LZR**  
PATATAS

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