

Será por recetas



Ñoquis de espinaca con pomodoro

Pastas, Recetas de verduras, Recetas fáciles

 5 Personas

 Fácil

 30 Minutos

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 50 gr. Harina
- 2 Huevos
- 1 Cebolla grande
- Albahaca fresca
- 50 gr. Sémola
- 350 gr. Espinacas frescas
- 1 Diente de ajo
- Aceite, Sal, Pimienta, Nuez moscada
- 125 gr Ricotta
- 50 gr. Queso rallado
- 500 gr. Tomates

Elaboración

Primero preparar los ñoquis de espinaca.

En una cazuela poner agua a hervir y escaldar bien las espinacas hasta que queden blandas. Escurrir y picar. Reservar.

En un bol, mezclar la harina, la sémola, el queso rallado, la ricotta, los huevos y las espinacas. Amasar bien hasta conseguir una masa bien firme. Rectificar de sal y de pimienta y nuez moscada.

Con la masa bien fresca, montar los ñoquis con la ayuda de un tenedor. Reservarlos.

En una sartén, poner aceite a calentar y dorar la cebolla y el ajo bien picados. A continuación, añadir los tomates troceados y sin la piel. Cocer tapado durante unos minutos, añadiendo unas hojas de albahaca, y rectificar de sal.

En una olla con abundante agua con un poco de sal, cocer los ñoquis durante no más de tres minutos. Escurrir bien y reservar.

Para presentar en la mesa, colocar la pasta bien seca sobre una fuente y bañar con la salsa de pomodoro preparada. Añadir un chorrito de aceite de oliva por encima.



Autor receta de Ñoquis de espinaca con pomodoro

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012