ñoquis de calabaza

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Elenahmartin **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

una rica receta con calabaza cuando estás cansado de tanto puré, eso sí más vale que te guste echarle tiempo a la cocina!.

Ingredientes para 4 personas :

- 400gr de calabaza
- 350gr de harina
- 2 claras de huevo
- sal

Preparación:

Paso 1

ÑOQUIS Limpia, pela y trocea la calabaza, colócala en una fuente apta para el horno y asa a 180º C grados durante 30 minutos. Cuando la calabaza esté tierna, tritúrala con la batidora y colócala en un bol. Añade la mitad de la harina y mezcla. Sazona, agrega las claras, el resto de harina y amasa bien durante 3-4 minutos hasta obtener una masa manejable. Deja reposar la masa 5 minutos. Espolvorea una superficie limpia con un poco de harina y haz con la masa rollitos alargados. Córtalos en pequeñas porciones y cuece los ñoquis en una cazuela con abundante agua hirviendo. Cuando floten en el agua, déjalos cocer 2 minutos más. Escurre y resérvalos para hacerlos con la salsa que más te guste