

Ñoquis rellenos de queso scamorza ahumado con salsa de tomate



Tempo di preparazione: 90 min

Dificultad: Medium

Ingredientes

- Aceite de oliva virgen extra: 2 cucharadas
- Ajo: 1 diente
- Albahaca: 1 ramita
- Harina 0: 250 / 300 g
- Huevo: 11 pequeño
- Parmesano: c/n.
- Patatas viejas: 1 kg
- Pimienta: c/n.
- Queso scamorza ahumado: 200 g
- Sal: c/n.

For this recipe we used:

Tomates Orgánico Troceados 500 g



Preparación

1. Los ñoquis rellenos de queso scamorza ahumado con salsa de tomate son un delicioso primer plato, perfecto para variar el menú de todos los días. Cocer las patatas al vapor durante una hora aproximadamente. En cuanto estén cocidas (asegurarse con la prueba del palillo), pelarlas y aplastarlas aún calientes con un pisapapas directamente sobre una tabla de repostería ligeramente enharinada.
2. Salar, añadir el huevo, batirlo ligeramente con un tenedor y añadir parte de la harina. Amasar y detenerse cuando la masa permita formar bolas. Colocar un cuadrado de queso scamorza en cada bola.
3. Para preparar la salsa, verter el aceite en una sartén, dorar ligeramente el ajo, retirarlo y añadir lapulpa de tomate orgánica Pomi. Rectificar de sal y pimienta, y añadir la punta de una cucharadita de azúcar a la salsa. Cocer diez minutos, luego añadir la albahaca y apagar.
4. Cocer los ñoquis rellenos en agua con sal y, en cuanto suban a la superficie, sacarlos con una espumadera y añadirlos a la salsa. Saltearlos y servirlos calientes adornando los platos con una hoja de albahaca y queso parmesano.