

GNOCCHI DE PATATA CON SALSA A LOS TRES QUESOS



INGREDIENTES

GNOCCHI DE PATATA

1 k patatas
500 g harina
2 huevos
Aceite
Sal
Pimienta

SALSA DE TRES QUESOS

400 g nata
60 g Gorgonzola
60 g Gruyère
60 g Emmental
Sal
Nuez moscada
Pimienta

MODO DE HACERLO

GNOCCHI DE PATATA

Hervir las patatas con piel. Pelar y pasar por un pasapurés. Mezclar el puré con los huevos y la harina que vaya necesitando hasta que se separe de las manos y se forme una bola. Formar cilindros finos, cortar con un cuchillo en porciones de 1 cm y dar la forma deseada.

SALSA DE TRES QUESOS

Hervir la nata con los tres quesos. Añadir sal, pimienta y nuez moscada. Cocer los gnocchi en agua hirviendo con sal poco a poco hasta que suban a la superficie. Retirar, poner en la salsa de queso y dar un hervor.

VARIANTES

Los gnocchi se pueden hacer de pasta choux.

Otras salsas: tomate, bechamel con jamón York y queso, espinacas y piñones, setas, etc.

CONSERVACION

Al ser una pasta de patata se recomienda consumo inmediato.

Se pueden recalentar añadiendo un poco de nata a la salsa.