



Ñoquis de Espinacas con Espuma de Ricotta y Nueces

Categoría: Primeros platos **Tempo di preparazione:** 1 h 10 minutos **Difficoltà:** facile



Ingredienti per 4

- 500 g de patatas harinosas
- 250 g de espinacas frescas
- 150 g de ricotta de oveja
- 50 g de harina
- 50 g de parmesano rallado
- 1 clara de huevo
- 50 g de nata fresca
- Cebollino fresco
- Sal al gusto
- Pimienta blanca al gusto
- 50 g de nueces peladas
- Hojas de ensalada para decorar

Chef: Viviana Marrocoli

Un plato realmente original y sabroso a base de espinacas y ricotta, dos ingredientes que combinan a la perfección. Puedes preparar los ñoquis y la espuma de ricotta con unas horas de antelación; ¡luego solo tardarás unos minutos en cocinarlos y servirlos a tus invitados!

Para 4 personas

Tiempo: 1 h 10 minutos

Método

Lava las patatas sin pelarlas y colócalas en una cazuela con abundante agua fría. Lleva a ebullición y cocina durante unos 35 minutos, o hasta que estén tiernas. Mientras tanto, limpia las espinacas y blanquéalas en agua hirviendo con sal durante 2 minutos. Escúrrelas bien y exprímelas en un paño para eliminar el exceso de agua. Pica finamente las espinacas.

Pela las patatas y pásalas por un pasapurés. Coloca 350 g de puré de patata en una superficie de trabajo. Añade las espinacas picadas, la harina, la clara de huevo, el parmesano y una pizca de sal. Amasa hasta obtener una masa suave. Divide en tiras de 1 cm de grosor, corta en trozos pequeños y pásalos por el dorso de un tenedor para darles forma. Espolvorea con harina para evitar que se peguen.

Mezcla la ricotta con la nata fresca, sal y pimienta blanca. Cuela la mezcla para obtener una textura lisa y colócala en un sifón. Reserva en la nevera.

Hierve los ñoquis en agua con sal hasta que floten. Retíralos con una espumadera y sírvelos en platos individuales. Dispensa la espuma de ricotta por encima y decora con nueces picadas, cebollino y hojas de ensalada.



