

Ñoquis espinaca y ricota (de Dolly Irigoyen)

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Marala

INGREDIENTES

0

25 gr	Mantequilla
500 gr	Espinacas
300 gr	Requesón
200 gr	Harina repostería
70 gr	Queso — rallado

ELABORACIÓN

Lavar las hojas de espinaca y saltearlas con la manteca en una olla tapada, revolviendo de tanto en tanto. procesar la espinaca cocida y dejar enfriar
mezclar la espinaca procesada con la ricota, el queso rallado y condimentar con sal, pimienta y nuez moscada
agregar la harina, amasar y armar los ñoquis
Sugerencia para acompañar:
salsa con 2 cebollitas de verdeo, 2 ramitas de puerros, 1 cucharada de manteca, 1 vado de vino blanco, 100 cc de crema de leche, sal y pimienta.