

Ñoquis de patata y sémola de trigo.

Ingredientes:

1 kilo de patata.

400 a 500 gramos de sémola de trigo.

1 huevo.

Sal al gusto.

Para la salsa:

2 cucharadas de ajo picado.

2 tazas de tomate triturado (de lata).

Orégano.

Sal y pimienta al gusto.

Un poco de aceite para sofreír.

Queso rallado o en trozos (parmesano, granna padano).

Preparación:

- Lavar muy bien las patatas.
- Cuécelas en una olla con agua que las cubra. A fuego medio hasta que estén suaves al pincharlas con un tenedor.
- Sácalas del agua y espera un poco a que enfríen, para que sea más fácil quitarles la piel.
- Con las patatas aun tibias has un puré, sin añadir nada de líquido.
- Agrega un huevo un poco de sal al gusto y ve añadiendo la sémola (o harina de trigo todo uso).
- Integra los ingredientes hasta formar una pasta, agrega poco a poco más sémola.
- Te debe quedar una masa un poco densa pero aun pegajosa, evitando agregar demasiada sémola.
- Deja descansar la masa por 30 minutos.
- Sobre una mesa con bastante sémola divide la masa en trozos que sean fáciles de manejar, formando unos rollos largos de aproximadamente 2 cm de grosor.
- De esos rollos corta trozos más pequeños, pasa cada uno de los ñoquis por tus manos para darle una forma redondeada o pásalos por un marcador de ñoquis (o un tenedor) para hacerles unas ranuras.
- Colócalos en una bandeja enharinada.
- Los ñoquis o los preparas inmediatamente o hay que congelarlos.
- Para congelarlos colócalos enharinados en una bandeja que quepa en el congelador. Después de congelados guárdalos en una bolsa plástica cerrada.
- Prepara la salsa, en una olla agrega un poco de aceite cuando este caliente agrega unas cucharadas de ajo triturado, revuelve hasta dorar.
- Agrega el tomate triturado, déjalo cocinar a fuego bajo hasta que espese un poco la salsa.
- Condimenta con sal y pimienta al gusto y unas hojas de orégano.
- Para cocinar los ñoquis, agrega la porción necesaria en agua hirviendo con sal.
- Cuando floten los ñoquis en el agua ya están listos (2 o 3 minutos aproximadamente).
- Sírvelos calientes acompañados de su salsa de tomate y un poco de queso rallado.