

Ñoquis de patata y espinacas



Ingredientes:

- 300 g de patatas harinosas en dados
- 175 g de espinacas
- 1 yema de huevo
- 1 cucharadita de aceite de oliva
- 125 g de harina
- sal y pimienta
- hojas de espinaca, para adornar

para hacer la salsa:

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 2 chalotes picados
- 1 diente de ajo picado
- 300 ml de passata
- 2 cucharaditas de azúcar moreno fino

Preparación:

Cueza las patatas en agua hirviendo durante 10 minutos o hasta que estén bien tiernas. Escúrralas y haga un puré.

Mientras tanto, escale las espinacas con un poco de agua hirviendo 1 o 2 minutos. Escúrralas bien y córtelas en tiras.

Coloque el puré de patata sobre una superficie enharinada y forme un hueco en el centro. Eche la yema de huevo, el aceite de oliva, las espinacas y un poco de harina, y

Ñoquis de patata y espinacas

mézclelo con rapidez; salpimente y añada la harina gradualmente, hasta obtener una masa firme. Divídala en bolitas muy pequeñas.

Cueza los ñoquis por tandas en abundante agua hirviendo con sal durante 5 minutos o hasta que floten.

Mientras tanto, prepare la salsa. Ponga el aceite, el chalote, el ajo, la passata y el azúcar en una cazuela, y déjelo a fuego suave durante 10 o 15 minutos o hasta que la salsa se espese. Salpimente.

Escorra los ñoquis con una rasera y repártalos entre los platos calientes. Vierta la salsa por encima y adorne con hojas de espinaca.