Pomì
O Così. O Pomì.

Cazuela de ñoquis con espárragos y brócoli



Tempo di preparazione: 50 min
Dificultad: Fácil

Ingredientes

- Harina de trigo fina: 150 gr
- Huevo: 1
- Patatas cocidas: 300 gr
- Sal: 1/2 cucharadita

Salsa

- Aceite de oliva: 3 cucharadas
- Albahaca: 1/2 manojo
- Brócoli: 300 gr
- Cebolla: 1
- Dientes de ajo: 2
- Espárragos verdes: 300 gr
- Orégano seco: 1/2 cucharadita
- Sal: 1/2 cucharadita
- Tomate concentrado Pomìto: 2 cucharadas
- Tomate triturado Pomìto Bio: 500 ml

Cobertura

- Mozzarella: 250 gr

Preparación

1. Pelar las patatas, cortarlas en dados y cocer en una olla grande con agua y sal.
2. Para la salsa de tomate, retirar los extremos inferiores y cortar en trozos de unos 2 cm. Lavar el brócoli, retirar el tronco y cortar los floretes en trozos pequeños.
3. Pelar la cebolla y los ajos, picarlos y rehogar en aceite de oliva. Añadir el ***tomate concentrado Pomì*** y el ***tomate troceado Pomì*** y cocinar todo con el ***tomate triturado Pomì*.**
4. Añadir a la salsa la albahaca picada, el orégano y la sal, y cocinar a fuego lento durante unos 10 minutos.
5. Escurrir las patatas y machacarlas con un pisapatatas. Añadir la harina, el huevo y sal y amasar con las manos hasta que quede una masa lisa.
6. Formar dos rollos de unos 2 cm de diámetro y cortar en trozos de 1,5 cm de ancho aproximadamente con un cuchillo afilado. Para la típica forma de ñoqui, presionar los trozos de masa contra los dientes del tenedor.
7. Cocer los ñoquis terminados en abundante agua salada. Cuando empiecen a flotar, retirar del agua con la ayuda de una espumadera.
8. Echar en la salsa los ñoquis, los trozos de espárragos y los floretes de brócoli, y remover durante unos 5 minutos. Precalentar el horno a 200 grados.
9. A continuación, poner todo en una fuente. Cortar la mozzarella en rodajas y echar por encima.
10. Gratinar a 200 grados durante unos 20 minutos.

For this recipe we used:

None 500 gr

