

Ñoquis al horno con mozzarella a la boloñesa



Tiempo de preparación: 45 min.

Dificultad: Media

Ingredientes (6 personas)

• Ingredientes

- Tomate finamente troceado 400g 750 gr
- 2 cucharaditas Vinagre balsámico
- Ajo picados 4 dientes
- Albahaca, rasgada, cortada o picada 1/4 de taza
- Carne picada 500 gr
- Cebolla, cortada en cubos 1
- Condimento italiano 1 cucharada
- Hojuelas de pimiento rojo Al gusto
- Hongos porcini secos 30 gr
- Ñoquis 500 gr
- Panceta (o tocino), cortada en cubitos 100 gr
- Parmesano reggiano (queso parmesano), rallado 1/4 de taza
- Queso mozzarella, rallado 2 tazas
- Salsa Worcestershire 2 cucharaditas
- Sal y pimienta Al gusto

Para esta receta hemos usado:



Preparación

1. Cubrir los hongos en 1 taza de agua recién hervida y dejarlos reposar durante 15 minutos, antes de escurrirlos, reservar el líquido, y picarlos.
2. Mientras tanto, poner a hervir una olla grande de agua para cocinar los ñoquis y dejarla hervir hasta que esté lista.
3. Mientras tanto, cocinar la panceta en una sartén grande a fuego medio-alto hasta que esté cocida y ligeramente crujiente, unos 7-10 minutos, y luego reservarla.
4. Añadir la carne picada y las cebollas, y cocinar hasta que estén bien cocidas y ligeramente doradas, unos 7-10 minutos antes de añadir el ajo, las hojuelas de pimienta y los hongos picados, y cocinar durante un minuto.
5. Añadir el agua de los hongos y desglasar la sartén raspando los trozos marrones del fondo de la sartén con una cuchara de madera mientras se cocina a fuego lento.
6. Añadir el tocino, los **tomates Pomì**, el condimento italiano, la salsa Worcestershire y el vinagre balsámico, llevar a ebullición, reducir el fuego y cocinar a fuego lento durante 5 minutos.
7. Mientras tanto, añadir los ñoquis al agua hirviendo y cocerlos; escurrirlos cuando estén listos.
8. Mientras tanto, agregar el parmesano a la salsa, sazonar con sal y pimienta al gusto, mezclar la albahaca con los ñoquis cuando estén listos.
9. Espolvorear con el queso, pasar al horno y asar hasta que el queso se haya derretido.

Opción: Utilizar salchicha italiana (sin tripa) en lugar de carne picada.

Opción: ¡Añadir 1 cucharada de salsa de pescado a la salsa!

Opción: ¡Freír los ñoquis en la sartén después de hervirlos hasta que estén crujientes!

- *Closet Cooking*