



LA DE HOY... LA DE SIEMPRE

Ñoquis con salsa filetto

(4 personas)

INGREDIENTES:

PARA LOS ÑOQUIS

125 gramos de Puré de Papa (1 papa mediana)

1 $\frac{3}{4}$ tazas de harina

1 huevo grande ligeramente batido

PARA LA SALSA

1 Puré de Tomates Canale X 260 gramos

4 cucharadas de aceite de oliva

2 dientes de ajo

$\frac{1}{2}$ vaso de agua

4 hojas de albahaca fresca

Sal y pimienta a gusto

PREPARACIÓN:

ÑOQUIS

Prepará el puré de papas y dejá enfriar.

Espolvoreá la harina sobre el puré y echale el huevo batido encima. Trabajá la masa con las manos hasta que esté suave pero no elástica, agregando más harina si se pone pegajosa.

Dividí la masa en 8 porciones iguales y estirá cada porción formando una cuerda gruesa.

Cortá la cuerda en cilindros de 1 cm y trabajá cada pedacito sobre una maderita para hacer ñoquis o dándole forma con un tenedor.

Herví los ñoquis en agua salada hasta que floten, sacá del agua con un escurridor y serví inmediatamente con salsa filetto Canale.

SALSA FILETTO

Calentar el aceite, dorar las hojas de laurel de lado y lado y retirar; dorar los dientes de ajo de lado y lado y retirar.

Incorporar el Puré de Tomates Canale, el agua y salpimentar a gusto. Cocinar 10 minutos.

Agregar las hojas de albahaca fresca para perfumar la salsa.

Retirá del fuego y listo!