Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Ñoquis con salsa de setas y parmesano

4 raciones 434 kcal

Ingredientes

- **350 gramos** de ñoquis
- **6** setas
- **1/2** cebolla grande
- **1** o 2 botes de nata líquida
- **80 gramos** de queso parmesano
- Pimienta molida
- Aceite
- Nuez moscada
- Perejil
- Sal

POR RACIÓN

Proteínas	**15 g**
Grasas	**26 g**
Hidratos	**37 g**
Fibra	**2,6 g**

Elaboración

1. Calentamos una olla con abundante agua, y cuando empiece a hervir echamos los ñoquis, junto con un chorreón de aceite y sal. Esta pasta suele tardar poco en hacerse, en unos minutos estará lista (ver envase).
2. Una vez lista, vamos haciendo la salsa. Para ello, cortaremos finamente la cebolla y la echamos en una sartén con aceite. Removemos a fuego medio durante unos minutos.
3. Antes de que se empiece a dorar, añadimos las setas, troceadas finamente.
4. Removemos unos minutos y cuando estén bien hechos, añadimos la pasta que teníamos reservada (sin nada de agua), junto con la nata líquida, un poco de perejil, nuez moscada, pimienta molida y sal.
5. Seguimos removiendo y añadimos también el queso parmesano cortado previamente en trocitos.
6. Por último servimos con más queso rallado por encima.

RECOMENDACIONES

Podéis hacer vosotros mismos los ñoquis, pero estos son comprados.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta