

PLATOS PRINCIPALES

Gnocchis de calabaza a la carbonara

2 raciones 820 kcal

Ingredientes

- 1 vaso grande de calabaza troceada
- 1 vaso grande de harina de trigo
- Orégano
- 3 yemas de huevo
- Sal y pimienta molida
- 2 lonchas de panceta o bacon
- 120 gr. de queso parmesano
- Agua de cocción de la pasta
- Aceite de boletus

POR RACIÓN

Proteínas	43 g
Grasas	46 g
Hidratos	56 g
Fibra	2,1 g

Elaboración

1. Primero troceamos la calabaza en dados del mismo tamaño.
2. Tapamos con film transparente y metemos en el microondas durante 8 minutos.
3. Una vez que esté blandita, añadimos una yema de huevo y mezclamos todo muy bien.
4. Ponemos también medio vaso de harina de trigo y vamos añadiendo poco a poco.
5. Cuando ya tengamos la masa, añadimos un poquito de sal y pimienta.
6. Ahora amasamos mucho. Cuando nos quedemos sin harina, vamos añadiendo poco a poco porque puede quedar demasiado blando.
7. Después hacemos un rulito y cortamos en trozos de aproximadamente 3 cm.
8. Les damos forma de ñoqui y aplastamos con un tenedor.
9. Los echamos a una olla con agua hirviendo y, por otro lado, hacemos la salsa carbonara.
10. Rallamos queso parmesano y añadimos dos yemas de huevo.
11. Mezclamos todo muy bien y, por otro lado, troceamos la panceta o bacon.

12 Añadimos agua de cocción de los ñoquis a la sartén.

13 Añadimos todos los ingredientes a la sartén y mezclamos todo muy bien.

14 Por último, añadimos un poco de queso parmesano rallado y orégano, y a disfrutarlo.

RECOMENDACIONES

Si la masa aún no está lo suficientemente espesa, se pueden usar una cucharada de copos de puré de patata. Este aceite de boletus le da un toque espectacular.

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA

cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta