

Noquis diferentes



Ingredientes:

- 1 litro de agua
- 1 litro de leche
- 500 grs. de harina de maíz
- 1 cda. de sal gruesa
- 300 grs. de mozzarella
- 1 ramillete de salvia fresca
- Salsa de tomates cantidad necesaria
- Pimienta negra a gusto

Preparación:

Calentar el agua y la leche en un recipiente. Cuando hiervan, agregar la sal y la harina de maíz en forma de lluvia. Cocinar la polenta revolviéndola continuamente, hasta que este consistente (alrededor de 30'). Retirarla y extenderla sobre una placa formando una capa de aproximadamente 1 cm. De espesor. Dejarla enfriar y cortarla con un cortapasta circular de 3 cm. de diámetro. Acomodar los discos en un recipiente, cubrirlos con mozzarella rallada y dorarlos ligeramente. Servir los ñoquis bien caliente, espolvorearlos con pimienta negra. Acompañarlos con hojitas de salvia y salsa de tomates.



STEEL-WAY