



ÑOQUIS VIOLETAS SOBRE CREMA DE CALABAZA

Ingredientes

PARA 4 PERSONAS

- 1 kg de patatas violetas
- 250 gr de harina
- Nuez moscada
- Sal
- 1 yema de huevo

PARA LA SALSA:

- Calabaza
- Cebolla morada
- Avellanas
- Cáscara de naranja
- Zumo de naranja
- AOVE
- Salvia
- Sal
- Pimienta
- Parmesano

Preparación

1º. Cocemos las patatas sin pelarlas y una vez blandas las escurrimos, pelamos y pasamos por un pasapuré.

2º. Añadimos la yema, un poco de sal, nuez moscada y harina como para lograr una consistencia que se pueda amasar con las manos.

3º. Trabajaremos con la mesa enharinada. Cortamos la masa en porciones y hacemos canutillos de un grosor de 1,5 cm. Luego los cortamos en trozos de 1 o 1,5 cm y los pasamos por un tenedor presionando para hacer un hueco por un lado y dibujo de estrías por el otro.

4º. Calentamos abundante agua con sal y cuando hierva los echaremos en el agua y conforme floten los vamos sacando. Tradan 2-3 minutos.

5º. Hervimos la calabaza cortada en cubos, con su piel.

6º. Freímos en mantequilla media cebolla morada bien picada. Cuando la calabaza esté blanda la escurrimos, pelamos y la añadimos al sofrito.

7º. Trituramos con el túrmix y añadimos el zumo de media naranja. Añadimos un poco de leche para obtener la cremosidad deseada. Salpimentar. Cocinamos durante unos 10 minutos a fuego lento.

8º. Servir la crema de calabaza como base del plato y colocar armoniosamente los gnocchi. Terminar decorando con un toque de mantequilla fundida con salvia, espolvoreamos con las avellanas picadas tostadas, la naranja rallada y las virutas de parmesano.

[HTTPS://ANTESDEMEDIANOCH.E.WORDPRESS.COM/](https://antesdemedianoche.wordpress.com/)