



ÑOQUIS DE REMOLACHA

Ingredientes

- 1 huevo
- 3 patatas
- 2 remolachas
- 150g de harina integral

NOTA:

Puedes acompañar estos ñoquis con la salsa que más te guste, una salsa de pesto, una salsa bechamel o una salsa ragú italiana

Preparación

- 1º.** Lava las patatas y colócalas en una olla con abundante agua junto con las remolachas.
- 2º.** Deja hervir durante unos minutos hasta que estén blandas y al retirar, pela las patatas y las remolachas. Pisa las patatas para formar un puré y coloca las remolachas peladas en una licuadora.
- 3º.** Tritura las remolachas durante unos minutos y coloca en un recipiente junto con las patatas y el huevo.
- 4º.** Añade la harina integral y mezcla muy bien. Coloca en una superficie de trabajo limpia y seca y amasa hasta lograr una masa consistente.
- 5º.** Corta la masa en trozos y haz con ellos tiras largas. Corta cubos medianos y forma los ñoquis de remolacha con ayuda de un tenedor.
- 6º.** Coloca abundante agua en una olla y cuando comience a hervir, echa los ñoquis y cocina hasta que floten.
- 7º.** Retira con una espumadera y sirve en platos.

[FUENTE:WWW.2TRENDIES.COM](http://WWW.2TRENDIES.COM)