

# GNOCCHIS DE ZANAHORIA

CON SALSA DE CHIRIVÍA Y QUESO AHUMADO



C/ Mestre Racional, 15.  
46005 Valencia  
610 800 522



4 PERSONAS



TIEMPO: 90 Min.



- 1/2 Kilo de zanahorias.
- 1 chirivía.
- 1 patata grande.
- 2 trozos de apio.
- 1/4 de queso ahumado.
- 6 cucharadas de harina.
- 2 yemas de huevo.
- Salsa al pesto.
- 1 pizca de sal.



## PREPARACIÓN DE LOS GNOCCHIS:

- 1 Cocer la patata y las zanahorias, a fuego lento, en agua hirviendo durante 20 minutos hasta que estén tiernas.
- 2 Una vez cocidas, trituramos con el pasa puré (no el robot de cocina) y a la masa le añadimos: las yemas de huevo, la harina de trigo, sal y pimienta, hasta que la masa empiece a ser manejable (como una masa de pan). Dejamos reposar 1 hora. Pasada la hora hacemos bolitas de 1 centímetro más o menos.
- 3 Hervimos las bolitas hasta que suben a la superficie del agua (unos 4 minutos).

## PREPARACIÓN DE LA SALSA:

- 4 Cocemos la chirivía durante 20 minutos junto con el apio. Al final de la cocción añadimos el queso ahumado y trituramos todo muy fino.
- 5 En una sartén, a parte añadimos un poco aceite de oliva y mantequilla, junto con los gnocchis y la salsa. Sofreímos un par de minutos y, ¡que aproveche!