

# I N G R E D I E N T E S

## ÑOQUIS DE PAPA RELLENOS

1 kilo de papas  
1 huevo  
2 tazas de queso rayado  
300 gr de harina leudante  
Queso rayado para gratinar.

# P R O C E D I M I E N T O

- 1- Hervir 1 kilo de papas con piel. Pelar, pisar bien y reservar.
- 2- Una vez frío el puré, mezclarlo con 1 huevo + 2 tazas de queso rayado (el que quieras) + sal y pimienta negra + 300 gr de harina leudante. Mezclar bien.
- 3- En una mesada enharinada hacer rollos de masa. Cortarlos en trozos de más o menos 3 cm por 3 cm.
- 4- Con las manos enharinadas aplanar la masa y poner en el centro un cubo de queso mantecoso ( de 1 1/2 x 1 1/2cm)
- 5- Cerrarlos y hacer una pelotita
- 6-Poner en una placa o plato con harina y llevamos al freezer por 20 minutos.
- 7-Mientras en una cacerola grande poné a hervir agua con sal.
- 8- Mete los ñoquis, de a uno a la vez para que no se quecu en entre si, y cuando floren sácalos.
- 9- Pónelos directamente en una fuente para horno con un fondo con salsa.
- 10- Completar con salsa por arriba y espolvorea queso rayado.  
(Yo use provolone) Gratinarlos por 10 minutos en un horno fuerte.

