

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

## ÑOQUIS DE RICOTA LIBRES DE TACC

Para la Masa:

500 gr de ricota Arrivata SIN TACC

2 huevos

Sal y Pimienta

300 gr de queso sardo

160 gramos de harina SIN TACC

Para la Salsa:

Aceite de Oliva

1 ajo

Tomates Cherry

Albaca fresca

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

- 1- Ecurrir la ricota y luego cortarla con los dedos, desmenuzándola en pedacitos.
- 2- Agregar 2 huevos + Sal y Pimenta.
- 3- Sumar 300 gr de queso sardo. Unir
- 4- Agregar 160 gr de harina sin TACC y hacer la masa. NO AMASAR!! Solo unificar.
- 5- El bollo que les quede va a ser una masa pegajosa. Lo envuelven en papel film y dejan reposar en la heladera por 30 minutos.
- 6- Retirar de la heladera. Espolvorear la mesa con harina sin TACC para apoyar la masa. Dividir la masa en 5 y armar como "Vivoritas". Cortar los ñoquis con cuchillo, que tenga harina!
- 7- Darles forma de ñoqui con ayuda de un tenedor y pasarlos a un plato con harina.
- 8- Hervir en agua hirviendo con sal. Están listos cuando flotan.
- 9- Reservar en una fuente con agua helada para cortar la cocción.
- 10- En una sartén poner un chorrito de aceite de oliva con 1 ajo machucado y sartenerar tomates cherry. Sumar los ñoquis y por último agregar albahaca fresca. Riquísimos!

