

Ñoquis de parmesano

Publicada por:

[imprimir](#)

- 30 '
- 50 '
- 4



Comentario nutricional

El queso parmesano sólo contiene trazas de lactosa, por lo que suele ser bien aceptado por las personas intolerantes a la lactosa.

Modo express

1. Ponga las patatas y el agua en la cubeta y programe Presión a 135º durante 30 minutos. Cuando finalice el programa, enfríe las patatas, pélelas y póngalas en un bol.
2. Añada al bol la harina y el queso y amase bien. En una mesa espolvoree harina y haga churros de 1 centímetro de diámetro con la masa. Corte porciones de 2

centímetros de longitud y con la mano y un tenedor deles la forma adecuada.

3. Cueza los ñoquis en abundante agua con sal al gusto en el programa Freír/Sofreír a 180º durante 20 minutos. Debe esperar a que el agua hierva para tirarlos; sáquelos cuando salgan a flote.
4. Sin dejar que se enfríen sírvalos con pesto o salsa de tomate y albahaca.