

ÑOQUIS DE PATATA DE TITA

(4 personas)

Ingredientes

500 gr. de patatas peladas y trituradas

250 gr. de harina integral tamizada.

25 gr. de queso parmesano

30gr. de mantequilla fundida

sal y pimienta negra.

Para la salsa de tomate: -1 kg. de tomates pelados y triturados

-2 dientes de ajo

-3 cucharadas de albahaca, sal y pimienta negra.

También se puede hacer con un pisto que lleve pimiento rojo, verde calabacín, cebolla, zanahoria, orégano; todo muy picado; se le pocha 10 min. a fuego lento y por último se le añade la salsa de tomate y el orégano y se cuece todo unos minutos.

Preparación

- Para la salsa de tomate en una cazuela mezclar los tomates el ajo la sal y la pimienta y llevarlo a ebullición. Bajar el fuego y dejar cocer 15 a 20 min. hasta que la salsa espese un poco.
- En una olla con agua hirviendo cocer las patatas de 15 a 20 min. hasta que estén tiernas con una hojas de laurel. Escurridas bien y trituradas hasta formar una masa fina. Colocar en un cuenco y dejar enfriar un poco. Luego añadir la harina, el queso, la mantequilla, la sal y la pimienta; remover de preparación con un cuchillo de hoja plana, imitando el movimiento realizado al cortar, para formar una masa compacta. Sobre un superficie enharinada, amase un poco la mezcla hasta que este fina, no amasar demasiado sino quedarán duros.
- Hacer pelotitas no muy grandes darles forma ovalada y chafarlas por un lado con la parte posterior de un tenedor. Cocer en pequeñas cantidades en una olla con agua hirviendo de 3 a 5 min. una vez cocidos flotarán en la superficie. Escurrirlos bien y mantenerlos calientes mientras se cuece el resto. Cuando estén todos se les pone en una bandeja no muy juntos unos de otros y se les echa la salsa, se espolvorea con orégano y queso.