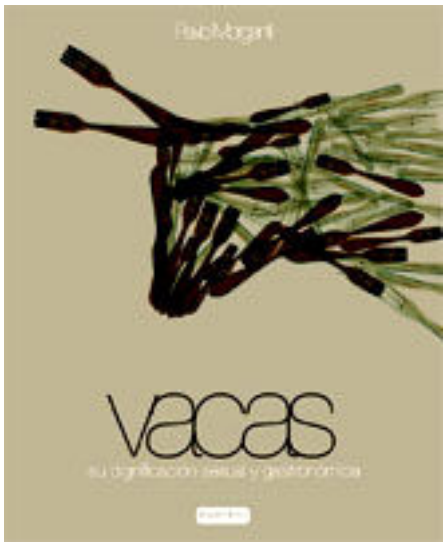

Receta de vacas de Flavio Morganti
Página 90

Fotografía: Xurxo Lobato

Ñoquis de requesón y espinacas con crema de Gorgonzola

	INGREDIENTES
1 kg	Patatas hervidas
100 g	Espinacas hervidas y trituradas

Pasamos las patatas por un pasapurés y añadimos los ingredientes según el orden relacionado.

Amasamos, estiramos y formamos pequeñas

450 g	Requesón
4	Yemas de huevo
50 g	Parmesano rallado
200 g	Harina
	Sal
	Nuez moscada
	SALSA
350 g	Gorgonzola
150 cl	Leche
100 cl	Nata

bolitas.

Cocemos en agua hirviendo salada durante 2/3 minutos.

Mezclamos el queso con la leche y la nata y, una vez obtenida la crema, añadimos los ñoquis.

Dejamos que dé un hervor y servimos.

Receta de vacas de Flavio Morganti

Página 90