

RECETA CON

crema de pesto

Gnoquis de aceituna verde, crema de pesto y pipas de calabaza

INGREDIENTES

500 gr de patata agria o patata vieja
100 gr de harina de fuerza
1 yema de huevo
80 gr de aceituna verde muy escurrida y picada.
100 gr de crema de pesto

GALMESÁN

*cremas para untar,
dipear o cocinar*



Asar las patatas enteras con piel en horno mixto (también se pueden cocer), hasta que el centro esté blandito. Pelar una vez estén templadas, y tallar con un rallador fino o un pasapurés.

Añadimos las aceitunas, la sal, la yemas de huevo y comenzamos a amasar, incorporando la harina. La cantidad de harina es orientativa ya que si la masa tiene mucha humedad nos pedirá más, hasta poder amasar sin que se pegue a nuestras

manos. Dejamos reposar 10 minutos, boleamos y con ayuda de un tenedor marcamos las púas. Cocer en abundante agua con sal. Cuando los gnoquis floten ya estarán cocidos.

En otra sartén, ponemos una nuez de mantequilla, rehogamos las pipas de calabaza e incorporamos la crema de pesto y un poco de agua de cocción. Añadir los gnoquis, unas hojas de albahaca fresca y unas rodajas de aceituna verde.

disfruta cocinando y saboreando !!!

