

# GNOCCHI con salsa de setas



## Ingredientes:



600 g de patatas



300 g de harina



1 o 2 yemas de huevo



Nuez moscada



Sal



Pimienta blanca

## Ingredientes para salsa setas:



250 g de setas variadas congeladas



1 cebolla



250 ml de nata para cocinar



120 ml de vino blanco



1 trufa



Sal



4 c.s. Aceite de oliva

## Preparación de gnocchis:

- Echa 2 litros de agua en la olla de AutoCook, añade las patatas enteras sin pelar. Selecciona el programa **Cocer** y la opción **Largo**, ajustando el tiempo a 30 minutos. **Cierra la tapa** y pulsa el botón de **Inicio**.

- Cuando suene la señal, enfría las patatas y pélasas. Machaca las patatas con un tenedor o pásalas por un pasapurés para conseguir una masa más manejable.

- Añade las yemas de los huevos, un poco de sal, nuez moscada y pimienta blanca. Incorpora la harina tamizada poco a poco a la mezcla, amasándola bien hasta que la masa empiece a separarse de las manos. (El proceso se aconseja realizarlo sobre una encimera enharinada).

- Espolvorea un poco de harina en la mesa. Haz bolas pequeñas de masa y forma rollos de unos 2 cm de grosor aproximadamente. Deja reposar. Puedes dar forma a los gnocchi con un tenedor, formando estrías.

- Echa agua en la olla del AutoCook, la suficiente para cocer la pasta. Selecciona el programa **Pastas** y la opción **Corto**. Una vez que el agua empiece a hervir, incorpora los gnocchi y remueve con cuidado. Cuando los gnocchi empiecen a flotar, cuécelos 2 minutos y sácalos. Cocínalos con la **tapa abierta**.

## Consejo de Bosch:

Los gnocchi quedan muy bien con otras salsas como pesto o simplemente con un poco de aceite de oliva y parmesano rallado encima. También puedes añadirle a la masa del gnocchi espinacas, calabaza o queso ricota, aportándole así más sabor y más nutrientes al plato.

## Preparación de la salsa:

- Selecciona el programa **Sofreír** y la opción **Corto**, ajustando el tiempo a 7 minutos. Pulsa el botón de **Inicio**.

- Echa las setas congeladas en la olla del AutoCook. Deja que se cocinen con la **tapa abierta**. Cuando suene la señal, saca las setas y resévalas.

- Pela y corta la cebolla. Selecciona el programa **Estofar** y la opción **Corto**, ajustando el tiempo a 25 minutos y la temperatura a 110°C. Pulsa el botón de **Inicio**.

- Echa 4 c.s. de aceite de oliva en la olla, y pocha la cebolla con la tapa abierta. Cuando la cebolla esté transparente, añade el vino blanco y deja que se evapore con la **tapa abierta**.

- 5-8 minutos antes de que finalice el programa, incorpora las setas, la nata y una pizca de sal. Ve removiendo de vez en cuando. (La cantidad de la nata puede variar según el gusto de espesor de la salsa).

- Cuando suene la señal, retira la salsa de la olla y tritúrala. Añade la trufa rallada. Sirve los gnocchi con la salsa y parmesano.

## RACIONES: 4-6

Programa: Pastas corto

Calorías por porción (con 12 porciones): 512 kcal

Tiempo de cocción (sin precalentamiento):

AutoCook - 1 h 10 min.

AutoCook Pro - 1 h 10 min.