

	Claudia Paolini
	4-6
	80 minutos (aprox.)
	400gr de Calabaza pelada y cortada 1 boniato (unos 100gr) 700ml de Agua para cocer la calabaza y el boniato 1 Clara de huevo 350gr de Harina 1 cucharadita de Sal 1 pizca de Pimienta 1 pizca de Nuez moscada Para la Salsa 20gr de Mantequilla 150gr de quesos rallados 300ml de Nata 80gr de Jamón picadito 30gr de queso parmesano (para espolvorear el plato)

Hola! Os traemos una receta con mucho sabor a otoño. Se trata de unos ñoquis de calabaza con boniato que nos enseña a prepara nuestra querida [Claudia Paolini](#). En ella nos muestra una vez más su buen hacer en la cocina, con gusto por la elaboración en los ingredientes de base, combinados con gran armonía. Un plato preparado con gusto por la tradición de amasar y mucho cariño.

1. Para hacer los ñoquis, añadimos el agua al bol. Ponemos la calabaza y el boniato troceado en el cestillo y programamos vapor, 100°, 30 minutos con el tapón en la posición [maxi.vapor](#). Dejamos enfriar muy bien.



2. Retiramos el agua, y equipamos el robot con la cuchilla de amasar/pi car. Agregamos la clara de huevo, sal, pimienta, y nuez moscada. Programamos pastry P1 y a los 30 segundos añadimos la harina. Dejamos reposar la masa 5 minutos.



3. Enharinamos levemente la encimera, con la masa, hacemos cordones y cortamos los ñoquis de 1cm de longitud aprox. le