



Ñoquis con verduras

Ingredientes - Para 3 persona(s)

- 500 g de *Ñoquis*
- 1 Ud. de *Puerro*
- 1 Ud. de *Cebolla dulce cruda*
- 100 g de *Champiñones laminados*
- 1/2 Ud. de *Pimiento rojo crudo*
- 1/2 Ud. de *Pimiento verde crudo*
- 1 Ud. de *Calabacín mediano*
- 1 Ud. de *Zanahoria cruda*
- 2 Ud. de *Hojas de laurel*
- *Aceite de oliva virgen*
- *Sal*

Preparación

Paso 1 - Preparado de ingredientes

Lavar, pelar y cortar los ingredientes indicados en pequeños trocitos y ponerlos en un recipiente adecuado para añadir después los ñoquis.

Naturalmente podéis incrementar o reducir las cantidades de estos ingredientes relacionados, según el gusto particular de cada uno.

Paso 2 - Ebullición, fritura y emplatado

Poner a hervir el agua con sal y un chorrito de aceite de oliva virgen, cuando esté hirviendo, añadiremos los ñoquis frescos para cocerlos siguiendo las indicaciones del fabricante, en este caso han sido escasos tres minutos.

Una vez cocidos los retiraremos del fuego, los pasaremos por agua fría y reservaremos.

En el recipiente escogido, pondremos aceite y procederemos a morear, a fuego moderado, todos los ingredientes. Cuando esten en su punto idóneo, añadiremos los ñoquis que hemos reservado y los moveremos cuidadosamente para que se mezclen bien con el sofrito de las verduras.

Et voilà, el plato esta concluido. Fácil ¿verdad?