



Gnocchi en Airfryer: la forma más crujiente y adictiva de comer pasta

Receta para 2

INGREDIENTES

- | | |
|--|---|
| ☐ 500 g Ñoquis de patata (frescos) | ☐ 1 cucharadita Ajo en polvo |
| ☐ 1 cucharada AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra) | ☐ 1 pizca Orégano seco |
| ☐ 30 g Queso parmesano rallado | ☐ 1 pizca Sal |
-

PREPARACIÓN

1. En un bol grande, introduce los ñoquis directamente del paquete sin hervir. Añade la cucharada de AOVE, el ajo en polvo, el orégano y la sal, removiendo bien para que todos queden impregnados.
2. Precalienta tu freidora de aire a 200°C durante un par de minutos para asegurar que el golpe de calor inicial sea efectivo y logre ese dorado tan característico.
3. Coloca los ñoquis en el cesto de la Airfryer intentando que no queden demasiado amontonados. Cocina a 200°C durante 12-15 minutos, agitando el cesto a mitad de tiempo para que se doren de forma uniforme.
4. Un minuto antes de terminar, abre el cesto y espolvorea el queso parmesano rallado por encima. Deja que se gratine durante los últimos 60 segundos y sirve inmediatamente mientras estén calientes.