COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



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

Receta para 2

Preparación: 5 min
Total: 15 min
Dificultad: Muy fácil

INGREDIENTES

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