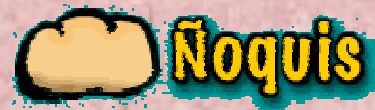


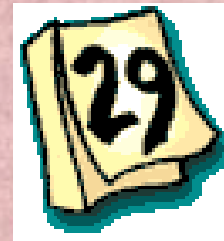
Cocina Argentina



Por Carina Coria

Historia

- Los ñoquis son un plato típico en Argentina
- Tienen origen Italiano
- Se comen los días 29
- Se suele colocar un billete debajo del plato
- Dicen que trae suerte.



Tipos de ñoquis

- De papas (el más común)
- De queso ricota
- De verduras.



Vocabulario

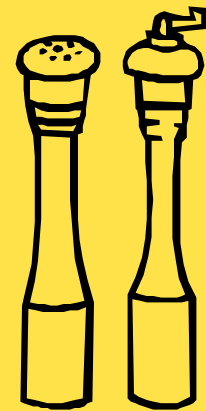
- Harina: flour
- Papas: potatoes
- Huevos: eggs
- Sal y pimienta: Salt and pepper
- Puré: mashed potatoes
- Masa: dough
- Ñoquera: ñoquis roller
- Colador: strainer

- Una persona “ñoqui” es alguien que no hace nada en su trabajo durante todo el mes y solo va el día 29 para poder cobrar su sueldo



Receta

- 4 papas grandes
- 2 huevos
- 1 1/2 libras de Harina
- Sal y pimienta a gusto

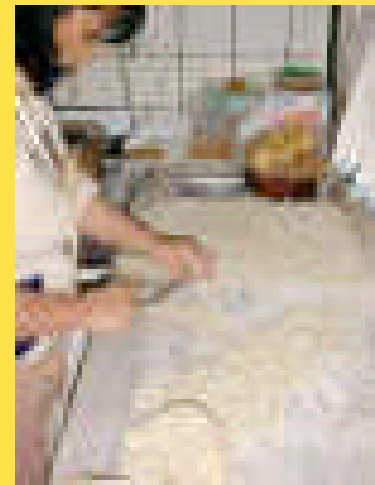


Preparación

- Hierva las papas hasta que queden blandas para hacer un puré
- Haga un puré y agregue los huevos la sal y la pimienta
- Agregue la harina y mezcle hasta formar una masa



- Haga cilindros de aproximadamente 1 centímetro y cortelos
- Páselos por la ñoquera con bastante harina
- Hiérvalos con un poco de sal y aceite



- Retírelos con un colador
- Agregue salsa de tomate
- Sírvalos bien calientes



Actividades

- En la clase el día 29 preparar y comer ñoquis. Los alumnos traerán los ingredientes.
- Responda:
- ¿Qué piensas de la tradición de comer ñoquis?
- ¿Qué significa cuando a una persona se la llama “ ñoqui” ?
- ¿ Cuáles son los ingredientes para preparar los ñoquis?

