Receta de ñoquis de espinaca

Para 4 porciones

* Mezcla de dos harinas

Almidón de maíz 200 g  
Harina de arroz 300 g

Usamos aprox 300 grs de esta mezcla

* Masa

Ricota 500 g  
Espinacas 2 cdas  
Queso rallado 2 cdas  
Sal c/n   
Huevo 1   
Mezcla de dos harinas c/n 

**Procedimiento**

* ***1.***Realizar la mezcla de dos harinas.  
  Colocar en un bol la ricota, la espinaca cruda procesada, el queso rallado y mezclar bien.  
  Incorporar la sal, a gusto y, por último, el huevo.  
  Añadir de a poco la mezcla de dos harinas, a medida que la masa lo necesite.  
  Una vez lista la masa, conservar en heladera en recipiente hermético para que tome consistencia de forma tal que se puedan formar los ñoquis o realizar pequeñas bolitas.  
  Cocinar en abundante agua hirviendo con sal, hasta que suban a la superficie.  
  Acompañar con salsa deseada
* ***2. Nota***Todos los ingredientes deben ser aptos para celíacos.