Gnocchetti allo Zafferano



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Azafrán: 1 Cápsula
Agua: 250 Ml
Sal fina: c/n A gusto
Sémola de grano duro: 500 Gramos

Salsa

Pimienta: c/n A gusto
Aceite De Oliva: c/n A gusto
Cebolla: 1 unidad
Crema de leche: 330 Ml
Queso Parmesano: c/n A gusto
Limón para su jugo: 1/2 unidad
Mantequilla: 1 cucharadas medianas
Romero: c/n A gusto
Panceta: 200 Gramos
Puerro: 1 unidad
Sal fina: c/n A gusto

Preparación de la Receta

- Mezclar la *sémola* con agua, *azafrán* y sal
- Disolver los líquidos en forma de volcán con la ayuda de un tenedor.
- Amasar hasta lograr una masa lisa
- Dejar secar tapado con una tela por 20 minutos
- Cortar rollos y estirarlos con la mano.
- Extender el rollo todo lo posible utilizando la palma de la mano
- Cortar con cuchillo
- Con la ayuda de *sémola* pasar por una ñoquera para darle forma
- Llevar a cocinar la pasta en agua con sal gruesa
- Colar la pasta y terminar de cocinar en la salsa.
- En una sartén con aceite de oliva *dorar cebolla* picada, *puerro* y *panceta* picada
- *Condimentar* con sal.
- Agregar *mantequilla*, pimienta negra molida, *crema*, queso rallado y *jugo* de *limón*
- Servir y terminar con *romero* picado, algo más de queso rallado y pimienta negra.

Consulta la receta original en