Gnocchi di ceci con ragu di funghi e gamberi (Gnocchi de garbanzos con ragú de hongos y langostinos)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Huevos: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Harina blanca de maíz: 100 g
Semolin: 100 g
Papas hervidas: 200 g
Harina De Garbanzos: 100 g
Romero: A gusto
Queso rallado: 50 g

Ragú de hongos y langostinos

Manteca: 50 g
Cebolla: 1 Unidad
Hongos de pino: 50 g
Girgolas: 50 g
Sal y Pimienta: A gusto
Laurel: 1 Hoja
Aceite De Oliva: 1 cda.
Langostinos: 150 g
Porcini secos: 50 g
Menta: 1 Rama
Champignones: 50 g
Ajo: 1 Diente
Vino Tinto: 100 cc
Panceta ahumada: 50 g

Reducción de vinagre de vino tinto

Vinagre de vino tinto: 1 Vaso
Azucar rubio: 100 grs.

Varios

Pimienta: A gusto
Queso de rallar: 100 g
Aceite De Oliva: A gusto

Preparación de la Receta

- Tamice las papas hervidas y deje enfriar sobre una mesada.
- Pique el *romero*.
- Agregue las harinas, los huevos, el queso rallado, el *romero* picado, sal y pimienta
- Amase hasta obtener una masa homogénea
- Corte los ñoquis a cuchillo y páselos por un tenedor, espolvoreándolos con *semolín*.
- En una olla con abundante agua hirviendo salada cocine los ñoquis.
- Retire y enfríe en un baño de María invertido.

Ragú de hongos y langostinos

- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Pele y corte el *ajo* en láminas finas.
- Corte la *panceta* ahumada en juliana.
- Hidrate los **hongos** secos en agua tibia por ½ hora, escurra y corte en juliana.
- Corte los *hongos* en juliana.
- En una sartén con una cucharada de *manteca*, saltee la *panceta* ahumada, agregue la mitad de la *cebolla* y dos láminas de *ajo*
- Incorpore los *hongos*, condimente con sal y pimienta.
- Deslace con la mitad del vino tinto, deje evaporar el alcohol y añada el agua de hidratación de los *hongos* y una hoja de *laurel*.
- En otra sartén con aceite de oliva y una cucharada de *manteca* rehogue la *cebolla* junto con el *ajo*, restante.
- Corte los **langostinos** en rodajas.
- Agregue los *langostinos*, condimente con sal y pimienta.
- Desglace con vino tinto, deje evaporar el alcohol y añada una hoja de *menta*.

Armado

- Agregue a la sartén con los *langostinos* los ñoquis de garbanzos, incorpore un poco de agua de cocción y los *hongos* salteados, condimente con sal y agregue el queso rallado

Reducción de vinagre de vino tinto

- En una olla pequeña, coloque el *vinagre* de vino tinto con el azúcar rubio, deje *hervir* hasta obtener punto *almíbar*.

Presentación

- En un plato sirva los ñoquis con el ragú de *hongos* y *langostinos*, rocíe con la reducción de *vinagre*
- Termine con pimienta y aceite de oliva.

Consulta la receta original en

https://elgourmet.com/recetas/gnocchi-di-ceci-con-ragu-di-funghi-e-gamberi-gnocchi-de-garbanzos-con-ragu-de-hongos-y-langostinos