Gnochetti sardi al nero di sepia (ñoquis de Cerdeña con tinta de calamar)



Ingredientes

Para la masa

Huevos: 9 Unidades
Sémola: 1Kg
Tinta de calamar: 2 Sobres

Para la salsa

Calamares medianos: 3 Unidades
Peperoncino:
Ajo: 1 Diente
Hinojos: 2 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Tomates cherry: 150 grs.

Preparación de la Receta

Para la masa

- Mezclar 1 kg de *harina* de *sémola*, 9 huevos y dos sobres de tinta de **sepia**.
- Incorporar en forma circular los huevos a la *sémola*
- Integrar, amasar hasta que quede lisa y homogénea
- Dejar descansar para que la tinta coloree bien la masa
- Hacer tiras largas con la masa y pasar por la máquina de ñoquis.
- Colocar en el bastidor con un poco de *sémola* para que no se peguen, cubrir con un trapo y dejar descansar

Para la salsa

- Cortar los calamares en cubos.

- En una sartén con abundante aceite de oliva agregar un diente de *ajo*, dejar calentar y luego colocar los calamares.
- Picar *peperoncino*, picar tomates cherries y agregar a la sartén
- Dejar cocinar unos minutos.
- Cortar hinojos en juliana y agregar.
- Tapar la preparación y cocinar a fuego suave por 5 minutos.
- Salar y picar botarga bien fina

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gnochetti-sardi-al-nero-di-sepia-noquis-de-cerdena-con-tinta-de-calamar