

Gnochis a la romana, Pasta de berenjenas y espárragos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Gnochis a la romana

Sal y pimienta negra: Leche: 1 L

Cebolla: 1 Unidad **Sémola fina**: 175 g

Yemas: 3 Unidades Pimienta en grano: 1 cda.

Mostaza de Dijon: 1 cdita. Nuez Moscada: 1 cdita.

Queso Parmesano: 1 Taza Laurel: 1 Hoja

Para la salsa de tomate

Cebolla: 1 Unidad Sal y Pimienta: A gusto

Tomates: 5 Unidades **Ajo**: 1 Diente **Laurel**: 1 Hoja **Tomillo**: 1 Rama

10.....

Para los espárragos

Esparragos: 200 g Albahaca: 1 cda.

Anchoas: 2 Filetes Manteca clarificada: 50 grs.

Jugo de Limón: 1/2 Unidad Ajo: 1 Diente

Alcaparras: 1 cda. Mostaza de Dijon: 2 cda. Aceite De Oliva: 50 cc Huevos duros: 2 Unidades

Pasta de berenjenas

Limon: 1 Unidad Morrón verde picado: 1/2 Unidad

Sal: A gusto Perejil picado: 1 cda.

Sal entrefina: 1 cda. Berenjenas asadas: 2 Unidades

Aceite De Oliva: 50 cc Comino: 1 cda.

Preparación de la Receta

Para los Gnochis a la romana

- Llevar a hervor la leche con la *cebolla* entera, los granos de pimienta, el *laurel*, y la nuez moscada molida.
- Colar, y añadir la sémola en forma de lluvia, revolviendo constantemente.
- Retirar del fuego y sumar el queso rallado, las yemas y la mostaza.
- Salpimentar
- Estirar en una placa
- Dejar enfriar y cortar los gnochis.

Para la salsa de tomate

- Sudar en una sartén con aceite de oliva la cebolla y el ajo picado.
- Incorporar los tomates cortados en *concasse*, la hoja de *laurel*, el *tomillo*.
- Salpimentar

Para la pasta de berenjenas

- Pelar las berenjenas cortar la pulpa.
- Picar el ajo con la sal entrefina.
- Mezclar con el resto de los ingredientes

Para los espárragos

- Pelar los espárragos, cocinarlos en una cacerola con aceite de oliva y manteca clarificada.
- Añadir el ajo fileteado, salpimentar
- Mezclar, los huevos rallados, las anchoas y alcaparras picadas, aceite de oliva, la mostaza, el jugo de limón y la albahaca cortada en chiffonade.

Consulta la receta original en

https://elgourmet.com/recetas/gnochis-a-la-romana-pasta-de-berenjenas-y-esparragos