

Gnochis a la romana, Pasta de berenjenas y espárragos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Gnochis a la romana

Sal y pimienta negra:

Cebolla: 1 Unidad

Yemas: 3 Unidades

Mostaza de Dijon: 1 cdita.

Queso Parmesano: 1 Taza

Leche: 1 L

Sémola fina: 175 g

Pimienta en grano: 1 cda.

Nuez Moscada: 1 cdita.

Laurel: 1 Hoja

Para la salsa de tomate

Cebolla: 1 Unidad

Tomates: 5 Unidades

Laurel: 1 Hoja

Sal y Pimienta: A gusto

Ajo: 1 Diente

Tomillo: 1 Rama

Para los espárragos

Espárragos: 200 g

Anchoas: 2 Filetes

Jugo de Limón: 1/2 Unidad

Alcaparras: 1 cda.

Aceite De Oliva: 50 cc

Albahaca: 1 cda.

Manteca clarificada: 50 grs.

Ajo: 1 Diente

Mostaza de Dijon: 2 cda.

Huevos duros: 2 Unidades

Pasta de berenjenas

Limon: 1 Unidad

Sal: A gusto

Sal entrefina: 1 cda.

Aceite De Oliva: 50 cc

Morrón verde picado: 1/2 Unidad

Perejil picado: 1 cda.

Berenjenas asadas: 2 Unidades

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>