

# Malloreddus alla campidanese (Ñoquis de sémola)



## Ingredientes

### Para la salsa

Hojas de Laurel: 2 Unidades

Cebolla mediana: 1 Unidad

Azafán: 1 Sobre

Perejil: 4 Ramas

Tomate perita: 250 g

Longaniza: 150 g

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Salchicha Italiana: 150 g

Vino Tinto: 1 Vaso

### Para los Malloreddus

Huevos: 10 Unidades

Sémola: 1Kg

Azafán: 2 Sobres

## Preparación de la Receta

### Para los Malloreddus

- Mezclar 1 kg de **sémola** con 10 huevos y 1 gr de *azafrán* en polvo.
- Integrar la masa, amasar hasta que quede lisa y homogénea
- Cortar la masa en tiras fina y estirar hasta redondear, cortar cilindros de 1 cm y pasarlos por una ñoquera.
- Cocinar los gnochettis en agua con sal hasta que floten.

### Para la Salsa

- En una sartén con aceite de oliva cocinar la *cebolla* picada, un *peperoncino*, la salchicha parrillera desarmada, y media longaniza cortada en cubos chicos,

- Desglasar con vino tinto, dejar evaporar el alcohol, agregar el *tomate* roto con las manos y dejar cocinar.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/malloreddus-alla-campidanese-noquis-de-semola>