# Malloreddus, Pequeños ñoquis con salsa aurora




Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Masa

**Azafrán en hebras**: 1 cda.
**Huevos**: 3 Unidades
**Agua**: Cantidad necesaria
**Semolin**: 700 g

### Salsa

**Aceite De Oliva**: 2 cdas.
**Crema de leche**: 100 grs.
**Tomates**: 10 Unidades
**Pure de tomate**: 1 Taza
**Sal**: Cantidad necesaria
**Queso Parmesano Rallado**: A gusto

## Preparación de la Receta

### Masa

- En una sartén caliente tueste las hebras de *azafrán* solo unos segundos, luego colóquelas en un mortero junto con una pizca de sal gruesa y una cucharada de agua, machaque.
- Tamice el *semolín* sobre la mesada y forme un hueco en el centro, dentro de este coloque los huevos, el *azafrán* machacado y agua de a poco, bata con un tenedor hasta romper el ligue de los huevos y luego comience a integrar desde afuera hacia adentro, una vez unidos los ingredientes amase hasta obtener una masa homogénea
- Cúbrala con un repasador y deje reposar 1 hora.

### Salsa aurora

- Corte los tomates en cubitos.

- En una sartén caliente con aceite de oliva cocínelos a fuego medio, sazone con sal gruesa y agregue 1 taza de agua hirviendo, cuando los tomates comiencen a ablandarse agregue el puré de *tomate*, cocine durante aproximadamente 15 minutos mas y retire
- Terminada la cocción tritúrelos y vuelque la salsa de *tomate* obtenida nuevamente en la sartén, cocine a fuego mínimo y por ultimo incorpore la *crema* de leche, mezcle.

## Armado

- Transcurrido el tiempo de reposo de la masa tome una pequeña porción, amásela contra la mesada dando forma de cordón, luego corte en bocados y forme los malloreddus.
- En una olla con abundante agua hirviendo con sal cocine los malloreddus unos minutos, luego retírelos del agua y colóquelos dentro de la sartén con la salsa aurora.

## Presentación

- Espolvoree la base de una fuente con queso parmesano rallado, luego agregue unas gotas de aceite de oliva y vuelque encima los malloreddus con salsa aurora.

- Para la cocción de la pasta se utilizan 10 gramos de sal por cada litro de agua

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/malloreddus-pequenos-noquis-con-salsa-aurora**