

# Ñoquis de sémola a la romana

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Ñoquis de sémola

**Sémola de trigo:** 250 g

**Leche:** 1 L

**Yemas:** 3 Unidades

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Manteca:** 100 g

**Nuez Moscada:** 2 g

**Queso Parmesano:** 100 grs.

### Salsa

**Albahaca:** 50 g

**Jamón cocido:** 200 g

**Aceite De Oliva:** 20 cc

**Tomates secos:** 100 grs.

## Preparación de la Receta

### Ñoquis de sémola

- Hierva la leche y luego incorpore la **sémola** en forma de lluvia mientras mezcla continuamente hasta que la preparación comience a espesar.
- Luego incorpore la *manteca* y cuando los bordes comiencen a desprenderse agregue el queso parmesano, siga mezclando hasta lograr una preparación lisa y totalmente integrada. Retire del fuego y añada las yemas, mezcle nuevamente y sazone con sal, pimienta y nuez moscada.
- En una placa con papel film coloque la preparación, luego cubra con papel film y pase encima un palo de amasar hasta lograr un espesor de 1 o 1 ½ cm. Reserve en la heladera durante 6 horas aproximadamente.

## Salsa

- Hidrate los tomates secos durante 20 minutos en agua caliente, luego córtelos en juliana.
- Corte el *jamón cocido* en juliana.
- Corte las hojas de *albahaca* en shifonade.
- Coloque en un bolw los ingredientes y una pizca de aceite de oliva, mezcle.

## Armado

- Trascurrido el tiempo de reposo de la masa retire el papel film y con la ayuda de un cortante circular realice cortes en forma de media luna.
- En una placa previamente enmantecada acomode los ñoquis de *sémola*, coloque encima de cada ñoquis un dado de *manteca* pomada y espolvoree con queso parmesano rallado, cocine en horno a 220°C durante 10 minutos aproximadamente.
- Una vez gratinados los ñoquis sirva una porción en un plato.

## Presentación

- Acompañe con la salsa.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/noquis-de-semola-a-la-romana>