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 220ºC 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