

Ñoquis de sémola

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ñoquis

Leche: 500 cc

Cebolla: 1/2 Unidad

Clavo De Olor: 2 Unidades

Queso Parmesano Rallado: 50 g

Aceite: Cantidad necesaria

Manteca: 50 g

Huevos: 2 Unidades

Ciboulette: A gusto

Semolin: 200 g

Orégano: A gusto

Salsa

Nuez Moscada: A gusto

Tomates secos: 30 grs.

Ciboulette: A gusto

Pimentón: A gusto

Aceite De Oliva: 50 cc

Pure de tomate: 1/2 Taza

Sal y Pimienta: A gusto

Crema de leche: 1/2 Taza

Orégano fresco: A gusto

Bondiola en fetas: 50 g

Preparación de la Receta

Ñoquis

- Hínque el clavo de olor en la *cebolla*.
- Pique finamente las hierbas.
- En una *cacerola* lleve la leche a hervor con la *cebolla* con el clavo de olor.
- Retire la *cebolla* y vierta el *semolín* en forma de lluvia sin dejar de revolver hasta que espese.
- Fuera del fuego agregue los huevos sin dejar de mezclar.
- Condimente con las hierbas frescas picadas y sal

- Extienda la masa dentro en una placa pincelada con aceite hasta formar una lámina de 1 cm de alto y deje enfriar
- Corte discos de 5 cm de diámetro y coloque en una fuente aceitada
- Espolvoree con queso parmesano rallado y trozos pequeños de *manteca*
- Gratine en el horno caliente durante 3 minutos

Salsa

- Hidrate los tomates en agua hirviendo, escurra y pique groseramente.
- Corte la *bondiola* en tiras finas.
- Pique finamente las hierbas
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore las láminas de *bondiola* con pimienta.
- Incorpore los tomates secos rehidratados, el puré de tomates y deje cocinar durante 5 minutos.
- Vierta la *crema* de leche, las hierbas picadas, sal, nuez moscada, *pimentón* y lleve a hervor.

Presentación

- En el centro de un plato sirva la salsa, encima acomode los ñoquis y decore con hierbas fresca.

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