

Será por recetas



Ñoquis a la romana

Pastas, Recetas fáciles

 4 Personas

 45 Minutos

 Fácil

 Enviada el 15/10/2012

Ingredientes

- Sémola
- Leche en abundancia
- Mantequilla
- 2 huevos
- Queso parmesano
- Aceite
- Sal
- Pimienta

Elaboración

Poner al fuego una cazuela con 2 litros de leche, y cocer en ella 2 tazones grandes de sémola, removiendo para que no se pegue, durante 20 minutos.

Incorporar 50 gr de mantequilla, los 2 huevos, sal al gusto y pimienta. Remover bien y dejar enfriar la pasta, que debe ser bastante espesa, reposando en una fuente plana. Es mejor que transcurran algunas horas.

Luego, formar los ñoquis con una cuchara poniendo montoncitos de pasta en una fuente plana refractaria al calor untada con aceite. Sobre cada ñoqui, poner una pizca de mantequilla y espolvorear queso sobre todo el contenido de la fuente.

Meter al horno hasta que se gratinen y servirlos calentitos.



Autor receta de Ñoquis a la romana

El Cuiner

 Valoración 3/5

 71 Recetas publicadas

 Miembro desde 25/09/2012