



## ÑOQUIS DE SÉMOLA GRATINADOS CON SALSA ROSA

---

### INGREDIENTES

---

#### Ñoquis:

- 500 cc de leche
- 1 cucharada de manteca
- 150 gr de sémola de cocción rápida
- 2 yemas
- ½ taza de queso rallado
- Sal y pimienta
- Nuez moscada

#### Salsa:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- ½ cebolla blanca picada
- 1 taza de puré de tomates **LA CAMPAGNOLA**
- 1 taza de crema de leche
- 1 cucharada de pimentón
- Sal y pimienta