Cappelletti di carne alla caruso



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Huevos: 10 Unidades
Harina: 1 k

Relleno

Carne vacuna: 500 g
Huevos: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Queso rallado: Cantidad necesaria

Salsa

Crema de leche: 1/2 L
Vino Blanco: 1 Vaso
Jamón cocido: 200 g
Champignones: 200 g
Cebolla picada: 1 Unidad

Varios

Queso rallado: A gusto
Albahaca fresca: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Masa

- Amase la *harina* con los huevos hasta lograr una masa firme
- Tape y deje descansar

- Estire luego la masa lo mas fino posible y corte en círculos de 6cm de diámetro.

Relleno

- Corte la carne en trozos
- Saltee la carne en una sartén y condimente con sal y pimienta.
- Dejar enfriar y luego procese
- Incorpore el queso y los huevos
- Mezcle bien.

Salsa

- En una sartén con aceite de oliva saltee la *cebolla*.
- Agregue luego los champiñones fileteados, el vino blanco hasta que reduzca y finalmente incorpore la *crema* de leche y el *jamón* picado.

Armado

- Tome un círculo y ciérrelo dando forma de empanada
- Selle los bordes y una las puntas.
- Cocine en abundante agua hirviendo con sal gruesa hasta que suban (2 o 3 minutos aprox).

Presentación

- Sirva la pasta en un plato con abundante salsa.
- Espolvoree con queso rallado y decore con hojas de *albahaca* fresca.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cappelletti-di-carne-alla-caruso