

Cappellina mundica

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Huevo: 1 Unidad

Agua: Cantidad necesaria

Sal: Una pizca

Harina: ½ k

Mundica

Pan francés del día anterior: 2 Unidades

Pimentón: A gusto

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: cda.

Salsa

Albahaca: 6 Hojas

Sal y Pimienta: A gusto

Vino Tinto: 100 cc

Echalottes: 2 Unidades

Tomates Perita: 6 Unidades

Morrón Verde: ½ Unidad

Aceite De Oliva: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Mezcle la *harina* con la sal, el *huevo* y el agua hasta formar una masa homogénea.
- Termine de amasar en la mesada enharinada y deje descansar durante 20 minutos.
- Estire la masa hasta obtener una lámina fina.
- Corte la masa en discos de 4 cm de diámetro y moldee formando una cappellina con el extremo del mango de una cuchara de madera.
- Cocine en abundante agua salada hirviendo.

Salsa

- Corte la *échalote* en pluma.

- Corte los tomates en cuartos, elimine las semillas y luego corte en cubos pequeños.
- Corte el *morrón* en cubos pequeños.
- Pique groseramente la *albahaca*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la *échalote*.
- Incorpore el *tomate*, el *morrón*, el vino y deje reducir.
- Salpimente.
- Aromatice con la *albahaca*.
- Añada la pasta con un poco del agua de cocción.

Mundica

- Elimine la corteza del pan y ralle la miga.
- En una sartén con aceite de oliva tueste la miga de pan a fuego bajo.
- Incorpore la sal y el *pimentón*.

Presentación

- Sirva la pasta en platos hondos, espolvoree con la mundica.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cappellina-mundica>