Caseritos Integrales



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 4 cdas
Harina 0000: 250 grs
Sal: c/n
Huevos: 4 Unidades
Harina integral: 150 grs

Guarnición

Burrata: 1 unidad
Hojas de Albahaca: c/n
Sal y Pimienta: c/n

Salsa

Aceite: c/n
Grelos: 1/2 Taza
Ajo cortado en láminas: 2 Unidades
Tomate Cherry: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- En batidora amasar *harina* 0000, *harina* integral, huevos, aceite de oliva, sal hasta integrar los ingredientes.
- Retirar de la amasadora y formar un bollo con las manos y dejar reposar 40 minutos.
- Transcurrido el tiempo estirar con palote y luego pasar por sobadora de pasta espolvoreando con *harina* haciendo la masa cada vez más fina.
- En cada pasada hasta obtener el grosor deseado.
- Emparejar las láminas de pasta y cortar los fídeos según el ancho deseado.
- Cocinar la pasta en agua hirviendo con sal.

Salsa

- En sartén *saltear* con aceite de oliva láminas de *ajo*, *grelos* y tomates cherry por unos minutos sin que se queme el *ajo*.

- Agregar la pasta a la sartén con la salsa, *condimentar* con sal, pimienta y servir en fuente.
- Terminar con *burrata* cortara y condimentada con sal, pimienta y aceite de oliva y hojas de *albahaca*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/caseritos-integrales