Cavatelli de Ricota

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Cavatelli

Huevos: 2 Unidades
Ricota escurrida: 150 Gramos
Sémola de grano duro: 200 Gramos
Queso Parmesano: 2 cdas
Sal: 1 Pizca

Salsa boscaiola

Aceite De Oliva: 50 Ml
Azucar: 1 cda
Dientes de ajo: 4 Unidades
Hojas de salvia fresca: 4 Unidades
Hongos portobellos: 100 Gramos
Crema de leche: 1/2 Taza
Ramas de tomillo: 3 Unidades
Sal: c/n
Cebolla picada: 1 unidad
Guanciale: 150 Gramos
Hongos de pino hidratados: 1/2 Taza
Hojas de Albahaca: 1/2 Taza
Peperoncino seco: 1/2 cdta
Romero: 1 Ramita
Tomates en lata: 500 Gramos

Preparación de la Receta

Cavatelli

- Mezclar **ricota**, *sémola*, queso, huevos y sal hasta formar una masa, dejarla reposar 10 minutos.
- Hacer rollitos como para hacer ñoquis pero de un 1/2 cm de diámetro.
- Cortar tramos de 2 cm de largo, con las manos darle forma alargadita, pasar por la ñoquera para darle rugosidad.

- Reservar.

Salsa

- Atar con hilo de algodón el *tomillo*, la salvia y el *romero*.
- Retirar los tomates de su *jugo* y reservarlo.
- Quitar las semillas de los tomates y descartar.
- En una *cacerola* mediana, calentar el aceite de oliva e incorporar las cebollas, el *ajo* fileteado y el ramito de hierbas frescas.
- Cocinar a fuego medio hasta que las cebollas estén transparentes.
- Agregar el guanciale cortado en trozos chicos, los *hongos* secos hidratados fileteados, los *hongos* portobellos en láminas y cocinar unos minutos.
- Añadir el *jugo* de los tomates, llevar a hervor y cocinar 15 minutos
- Incorporar los tomates enteros y la sal.
- Bajar el fuego al mínimo y cocinar aproximadamente 20 minutos.
- Agregar la crema y cocinar 5 minutos.
- Retirar del fuego y añadir las hojas de *albahaca* y el *peperoncino* molido.
- Cocinar la pasta en agua hirviendo 5 minutos, escurrir y verter en la sartén de la salsa.
- Mezclar bien, cocinar y 1 minuto y servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cavatelli-de-ricota