

# Cazzarilles, Pasta corta artesanal encadenada

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Masa

**Agua tibia:** Cantidad necesaria

**Huevo:** 1 Unidad

**Harina de trigo tierno:** 300 g

**Semolin:** 300 g

**Aceite De Oliva:** A gusto

**Papa:** 1 Unidad

**Calabaza:** 1/2 Unidad

### Salsa

**Huevos:** 8 Unidades

**Guanciale (cachete de cerdo):** 400 g

**Pimienta Negra en grano:** 5 Unidades

## Preparación de la Receta

### Masa

- Coloque la *calabaza* en una placa, humedézcala con aceite de oliva y agregue una taza de agua, cocine en horno a fuego medio hasta que esté tierna. Luego realice un puré.
- Cocine la *papa* con piel partiendo de agua fría hasta que esté tierna, luego quítele la piel en caliente y realice un puré.
- Tamice las harinas sobre la mesada, realice un hueco en el centro y coloque el puré de *papa* junto con el puré de *calabaza* y el *huevo*, espolvoree sal por los bordes y por ultimo incorpore agua, mezcle con un tenedor, luego una con las manos y amase hasta conseguir una textura suave y lisa. Cubra la masa y déjela reposar durante aproximadamente 1 hora.

### Salsa

- Corte el guanciale, o *panceta* común, en cubitos.
- Machaque los granos de pimienta.
- Bata los huevos hasta romper el ligue y condimente con la pimienta negra molida.
- En una sartén caliente saltee el guanciale, incorpore aceite de oliva de ser necesario.

## Armado

- Transcurrido el tiempo de reposo de la masa tome una pequeña porción, amase sobre la mesada hasta obtener un cordón de 1 ½ cm de diámetro, luego corte el cordón en tiras de 4cm de largo aproximadamente y presione cada tira contra la mesada con la yema de los dedos como dando forma de ñoquis pero alargado. Proceda del mismo modo con el resto de masa hasta obtener los cazzarilles, espolvoréelos con *harina* y déjelos reposar nuevamente.
- En una olla con abundante agua hirviendo con sal cocine la pasta durante aproximadamente 7 a 8 minutos.
- Una vez que el guanciale este dorado retire del fuego, incorpore la pasta, mezcle hasta emulsionar y agregue los huevos batidos, mezcle nuevamente.

## Presentación

- Sirva en una fuente los cazzarilles, pasta corta artesanal encadenada.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cazzarilles-pasta-corta-artesanal-encadenada>