

Corzetti, discos de pasta estampada

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Huevos: 4 Unidades

Agua: Cantidad necesaria

Harina 0000: 1 k

Pesto Genovés

Piñones: 200 g

Sal Marina: 1 cda.

Queso Parmesano Rallado: 1/2 Taza

Queso pecorino rallado: 1/2 Taza

Queso mascarpone: 200 grs.

Aceite De Oliva: 1/2 Taza

Hojas de Albahaca: 2 Tazas

Ajo: 1 Cabeza

Preparación de la Receta

Masa

- Vuelque la *harina* previamente tamizada sobre la mesada y realice un hueco en el centro, añada los huevos, aceite de oliva y agregue agua de a poco, con un tenedor rompa el ligue de los huevos y comience a unir los ingredientes de afuera hacia dentro, luego amase hasta conseguir una masa lisa, forme un bollo y deje la reposar en un lugar calido.

Pesto Genovés

- Pele los dientes de *ajo* y córtelos por la mitad.
- Coloque en un mortero los dientes de *ajo*, las hojas de *albahaca*, sal marina y los piñones, machaque hasta obtener una pasta, luego incorpore el queso parmesano y pecorino ambos rallados, siga machacando solo hasta lograr una pasta homogénea, por ultimo añada el

aceite de oliva, mezcle nuevamente.

Armado

- Transcurrido el tiempo de reposo de la masa estírela con la sobadora, de ser necesario espolvoréela con *semolín*, la masa debe quedar fina.
- Con un cortante circular de aproximadamente 4cm de diámetro corte la masa, una vez obtenidos los discos de masa márquelos con los dientes de un tenedor en forma de cruz.
- En una olla con abundante agua hirviendo con sal cocine los corzetti.
- En una sartén caliente sobre un baño de maría coloque el pesto, incorpore el queso mascarpone y mezcle, luego añada los corzetti, mezcle nuevamente.

Presentación

- Sirva los corzetti en una fuente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/corzetti-discos-de-pasta-estampada>