

Farfalle fresche con salsa di cinghiale (Moños de masa frescos con salsa de jabalí)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Albahaca frita

Albahaca: 20 Hojas

Aceite De Maíz: Cantidad necesaria

Masa

Harina: 300 grs.

Orégano: 10 g

Huevos: 3 Unidades

Aceite De Oliva: 20 cc

Salsa

Queso Gruyere: 50 g

Caldo de verduras: Cantidad necesaria

Queso Parmesano Rallado: 100 g

Manteca: 30 g

Salvia: 5 Hojas

Avellanas Picadas: 2 cda.

Salsa boloñesa de jabalí

Cebolla de verdeo: 2 Unidades

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Avellanas: 20 g

Sal y Pimienta: A gusto

Ajo: 1 Diente

Tomates Perita: 1 Lata

Puerros: 2 Unidades

Manteca: 100 g

Harina: 1 cda.

Caldo de verduras: Cantidad necesaria

Cebolla Blanca Grande: 1/2 Unidad

Oporto: 1 Copa

Carne de jabalí picada: 250 g

Preparación de la Receta

Masa

- En un bowl mezcle, la *harina* con los huevos, el *orégano* picado, sal, pimienta y unas gotas de aceite de oliva
- Deje descansar tapada con papel film durante una hora
- Pase la masa por una máquina de pastas hasta lograr una masa fina y rectangular.
- Corte la masa en rectángulos de 6 x 4cm y darles forma de moños cerrando con los dedos la parte central.
- En una olla con abundante agua hirviendo salada cocine la pasta al dente.

Salsa

- Corte el queso gruyere en cubos pequeños.
- Pique las avellanas.
- En una sartén con *manteca*, salvia, el queso gruyere y el caldo de verduras, agregue la pasta, el queso parmesano rallado y las avellanas picadas, cocine por unos minutos.

Salsa boloñesa de jabalí

- Corte el *puerro* en cubos pequeños.
- Corte la *cebolla* de verdeo en cubos pequeños.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Pele y corte el *ajo* al medio.
- Pique las avellanas.
- Pique los tomates peritas en lata.
- Mezcle la *harina* con la *manteca* derretida.
- En una olla, con una cucharada de aceite de oliva y una cucharada de *manteca*, rehogue el *puerro*, el *ajo*, la *cebolla* de verdeo y la *cebolla* blanca.
- Agregue la carne de **jabalí** picada, cocine unos minutos y desglase con el *oportó*, deje evaporar el alcohol e incorpore las avellanas y el *tomate* picado.
- Cocine a fuego bajo por una hora, agregando la cantidad necesaria de caldo de verduras.
- Termine la salsa espesando con la *manteca* derretida con *harina*
- Condimente con sal, pimienta y rocíe con aceite de oliva.

Albahaca frita

- Lave y seque bien la *albahaca*.
- En una olla con aceite de maíz, fría la *albahaca*
- Retire sobre papel absorbente.

Presentación

- En la base de un plato coloque la salsa de *jabalí*, encima coloque la pasta con la salsa
- Decore con *albahaca* frita y termine con pimienta.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/farfalle-fresche-con-salsa-di-cinghiale-monos-de-masa-frescos-con-salsa-de-jabali>