Farfalle



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

AlbÃ³ndigas

Albahaca: 1/2 Atado
Leche: c/n
Pan Rallado: c/n
Roastbeef picado: 500 Gramos
Dientes de ajo: 2 Unidades
Miga de pan: 100 Gramos
Perejil: 50 Gramos
Sal y Pimienta: c/n

Masa

Aceite De Oliva: 20 Gramos
Sal: 10 Gramos
Harina: 360 Gramos
Yemas: 300 Gramos

Salsa

AjÃ molido: c/n
Cebolla: 1 unidad
Ajo: 1 Diente
Tomates de peritas en lata: 500 Gramos
Albahaca: c/n
Crema de leche: 50 c.c.
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

Masa

- En batidora con lira trabajar yemas, *harina*, aceite de oliva y sal hasta integrar.
- Retirar y amasar con las manos hasta formar un bollo.

- Dejar reposar tapada por 1 hora y con máquina para sobar pasta, estirar la masa comenzando de la graduación más ancha hasta el espesor deseado.
- Con ruedita de cortar hacer cuadrados de 3 x 3 cm hacer un pliegue en el centro y apretando dar forma de moñito.
- Reservar espolvoreados con *semolín*.

Salsa

- En sartén con aceite de oliva rehogar *cebolla* picada, *ajo* picado, sal hasta que estén suaves.
- Agregar salsa de tomates, *condimentar* con *ají* molido, sal, pimienta y dejar cocinar a fuego suave por 10 minutos.
- Incorporar las albóndigas selladas, *crema*, hojas de *albahaca* y dejar cocinar a fuego suave.

Albóndigas

- En un bol mezclar miga de pan con un chorro de leche hasta humedecer y reservar.
- En otro recipiente mezclar carne picada, *perejil* y *albahaca* picadas, *ajo* picado, sal, pimienta y la miga de pan escurrida desmenuzada.
- Amasar con las manos hasta integrar y dar forma de albóndigas.
- Pasar por pan rallado y *dorar* en sartén con aceite de oliva por todos sus lados y reservar.

Montaje

- Cocinar la pasta en agua hirviendo con sal por 4 minutos aprox
- Y llevarla a un bowl con *manteca*, mezclar y agregar a la olla con la salsa.
- Servir en fuente y terminar con queso rallado por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/farfalle