Maccheroni di zafferrano alla chitarra con polpettine di agnello (Spaghetti de azafrán con albóndigas de cordero)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Albóndigas

Pan de molde: 200 g
Huevo: 1 Unidad
Queso Pecorino: 50 g
Ajo: 1 Diente
Leche: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Carne de cordero picada: 800 g
Perejil: 20 g

Masa

Agua: Cantidad necesaria
Harina semolín: 300 g
Vino Blanco: 3 cdas.
Harina 0000: 100 g
Huevos: 2 Unidades
Yema: 1 Unidad
Azafrán en hebras: 0.5 g

Salsa

Sal y Pimienta: A gusto
Vino Tinto: 1/2 Taza
Hongos Portobello: 100 grs.
Caldo de carne: 1/2 Taza
Salsa de tomate: 500 cc
Aceite De Oliva: 50 cc

Preparación de la Receta

Masa

- En una sartén caliente tueste ligeramente el **azafrán**, luego agregue el vino y retire del fuego.
- En la mesa de trabajo forme una corona con la *harina*
- En el centro coloque los huevos, la yema y el vino azafranado.
- Comience a mezclar del centro hacia los bordes hasta unir los ingredientes.
- Añada agua de ser necesario.
- Amase sobre la mesada hasta formar un bollo de masa lisa.
- Cubra con un lienzo y deje descanar durante 30 minutos.
- Separe la masa en porciones y estire hasta obtener láminas finas.
- Deje secar la masa y pase las láminas de masa sobre la chitarra o bien corte en tiras finas. .
- Cocine en abundante agua salada en ebullición.

Albóndigas

- Retire la corteza del pan y remoje la miga en leche fría, escurra y reserve
- Pique el *ajo* y el *perejil*.
- Ralle el queso con la parte final del rallador.
- En un bowl combine la carne, el *ajo*, el *perejil*, la miga de pan, el *huevo*, sal, pimienta y el queso rallado.
- Tome porciones pequeñas y forme las albóndigas.

Salsa

- Corte los *hongos* en trozos grandes.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore las albóndigas.
- Incorpore los *hongos* y saltee unos minutos.
- Agregue el vino y deje evaporar el alcohol.
- Vierta el caldo, la salsa de *tomate*, sal, pimienta y deje cocinar durante 20 a 30 minutos aproximadamente.
- Incorpore la pasta colada y saltee unos minutos.

Presentación

- Sirva en platos hondos y espolvoree con queso rallado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/maccheroni-di-zafferrano-alla-chitarra-con-polpettine-di-agnello-spaghetti-de-azafran-con-albondigas-de-cordero