

Lista de ingredientes para la receta Maccheroni di zafferrano alla chitarra con polpettine di agnello (Spaghetti de azafrán con albóndigas de cordero)

Albóndigas

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

Masa

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

Salsa

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