

Malloreddus con salsiccia

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal gruesa: A gusto

Vino Blanco: 30 cc

Azafrán en hebras: 1 g

Sémola fina: 300 g

Agua: 200 cc

Salsa

Cebolla: 1 Unidad

Salchicha fresca: 240 g

Queso Pecorino: 100 g

Tomates Perita: 1 Lata

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 60 cc

Preparación de la Receta

- Caliente el vino con el *azafrán*.
- Forme una corona con la *sémola* en la mesa de trabajo.
- En el centro disponga el vino con el *azafrán* y el agua.
- Comience a tomar la masa del centro hacia afuera hasta formar un bollo de masa lisa.
- Agregue más agua o *sémola* de ser necesario.
- Deje reposar cubierta en la heladera durante 30 minutos.
- Tome porciones y forme rollos finos.
- Corte dados pequeños de masa y pase por la tabla de hacer ñoquis.
- Cocine en abundante agua salada hirviendo.

Salsa

- Ralle el queso.
- Pele la salchicha y pique groseramente.
- Pique finamente el *ajo* y la *cebolla*.

- En una sartén caliente un poco de vino con el *azafrán*.
- Pase los tomates por un pasa *legumbres*
- En una sartén con el aceite de oliva saltee la carne de salchicha.
- Agregue la *cebolla* y el *ajo*, baje el fuego y cocine hasta que la *cebolla* se transparente.
- Salpimente.
- Incorpore el vino con el *azafrán* y el resto del vino.
- Finalmente añada los tomates y deje cocinar a fuego medio durante 15 a 20 minutos.
- Minutos antes de finalizar la cocción vierta el queso pecorino rallado y mezcle bien.
- Finalmente mezcle con la pasta.

Presentación

- Sirva en platos hondos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/malloreddus-con-salsiccia>