Malloreddus

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Malloreddus

Agua: 60 c.c.
Harina: 300 Gramos
Yemas: 7 Unidades

Ragout

AzafrÃ¡n en hebras: 1/2 Gramo
AzÃºcar: 1 cda
Cebolla: 1 unidad
Extracto De Tomate: 2 cditas.
Apio: 1 vara
Sal y Pimienta: c/n
Carne picada de cordero: 500 Gramos
Laurel: 2 Hojas
Ajo: 1 Diente
Salsa de tomate: 1/2 Litro
Zanahoria: 1 unidad

Preparación de la Receta

Ragout

- En sartén de bordes altos con aceite de oliva rehogar *ajo* picado, *cebolla* picada, *zanahoria* rallada, *apio* en cubos, sal, pimienta y hojas de *laurel* por 10 minutos.
- Agregar extracto de tomates, salsa de tomates, carne picada de *cordero*, azúcar, *azafrán*, tapar y dejar cocinar a fuego suave por 45 minutos.

Malloreddus

- En un bowl realizar un volcán con *harina* y agregar en el centro yemas y agua templada.

- Con un tenedor ir integrando el agua con las yemas incorporando *harina* de a poco hasta formar un engrudo.
- Amasar con las manos hasta integrar la totalidad de la *harina* y formar una masa homogénea.
- Dejar descansar por 1 hora.
- Cortar trozos de masa, hacer rollos finos y cortar pedacitos de 1 cm.
- Con la tablita de hacer ñoquis darle forma a la pasta.
- Reservar espolvoreados con *semolín*.

Armado

- Cocinar la pasta en agua hirviendo salada después de que suben a la superficie por 5 minutos.
- Mezclar en sartén con la salsa y servir en fuente con queso rallado y hojas de *albahaca* por encima.

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