

# Malloreddus

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

### Malloreddus

**Agua:** 60 c.c.

**Harina:** 300 Gramos

**Yemas:** 7 Unidades

### Ragout

**Azafrán en hebras:** 1/2 Gramo

**Azúcar:** 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>