

Melempant di genzano (pasta rallada en caldo de cerdo)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Huevos: 2 Unidades

Harina semolín: 400 g

Pechito

Pechito De Cerdo: 1 Unidad

Caldo de verduras: 1.5 L

Sal y Pimienta: A gusto

Perejil: A gusto

Aceite De Oliva: 50 cc

Tomillo: 1 Rama

Varios

Queso pecorino rallado: A gusto

Preparación de la Receta

Masa

- Mezcle el *semolín* con los huevos hasta formar una masa dura.
- Deje secar la masa durante 24 horas como mínimo y finalmente ralle con la parte gruesa del rallador.

Pechito

- Separe las cotillas del pechito de **cerdo**.

- En una sartén con aceite caliente dore las costillas de *cerdo* por ambas caras con el *tomillo* y termine la cocción en el horno caliente.
- Cubra con el caldo y deje cocinar durante 30 minutos.
- Incorpore la masa rallada, sal y deje cocinar durante 10 minutos más.
- Aromatice con *perejil* picado, pimienta y retire del fuego.

Presentación

- Sirva las costillas en el fondo de un plato hondo y bañe con la pasta.
- Espolvoree con queso pecorino rallado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/melempant-di-genzano-pasta-rallada-en-caldo-de-cerdo>