Pasta casera con albóndigas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Albóndigas

Carne picada: 300 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Comino: Una pizca
Romero: 1 Rama
Zanahoria: 1 Unidad
Tomillo: 1 Rama
Cebolla: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Diente
Ají molido: 2 cda.
Harina: 4 cdas.
Orégano fresco: 1 Rama

Burrata

Burratas: 2 Unidades
Nueces: 50 g
Pimienta recién molida: A gusto
Aceite De Oliva: A gusto
Tomates secos hidratados: 50 g

Masa

Harina: 500 grs.
Yemas de huevo: 14 Unidades
Aceite De Oliva: 30 cc
Sal: 15 g

Pesto

Piñones: 50 g
Aceite De Oliva: A gusto
Hojas de Albahaca: 1 Taza
Ajo: 2 Dientes
Queso parmesano rallado fino: 100 g

Salsa de tomates

Cebollas: 2 Unidades
Vino Blanco: 100 cc
Laurel: 1 Hoja
Romero: 1 Rama
Puré de tomates: 1 L
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Tomate: 1 Unidad
Apio: 1 Planta
Zanahoria: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Albóndigas

- Pele y pique el diente de *ajo*.
- Pele y corte la *zanahoria* y la *cebolla* en *brunoise*.
- Pique las hojas de *orégano* fresco.
- En un bowl coloque las briznas del *tomillo* y *romero* picadas, *ají* molido, *comino* y *orégano*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore el *ajo*, luego incorpore la *zanahoria* junto con la *cebolla*, sazone con sal y pimienta, cocine solo hasta que la *zanahoria* comience a ablandarse, luego incorpore al bowl con las hierbas, añada la *harina* y agregue por ultimo la carne picada, mezcle bien con las manos hasta lograr una preparación homogénea

Masa

- Vuelque la *harina* sobre la mesada, realice una corona y coloque en el centro las yemas de *huevo*, sazone con sal y añada aceite de oliva, con la ayuda de los dedos comience a unir los ingredientes del centro hacia fuera, incorpore agua de ser necesario, luego amase hasta obtener una masa lisa
- Cubra con un repasador húmedo y deje reposar durante 1 hora.

Pesto

- Pique las hojas de *albahaca*.
- Pele los dientes de *ajo* y colóquelos en un mortero, agregue una pizca de sal entrefina y machaque, incorpore la *albahaca* y queso parmesano rallado, machaque y por ultimo añada los piñones junto con el aceite de oliva, machaque nuevamente, sazone con sal y pimienta, mezcle y reserve.

Salsa de tomates

- Pele y corte la *zanahoria* y las cebollas en *brunoise*.
- Corte la parte blanca del *apio* en *brunoise*.
- Quite las semillas del *tomate* y córtelo en *brunoise*.

Burrata

- Corte las burratas al medio y ábralas, humedézcalas con hilos de aceite de oliva

- Espolvoree una *burrata* con nueces picadas, tomates secos hidratados picados y sazone con pimienta y la otra acompáñela con el pesto.

Armado

- Para el armado de las albóndigas

- Tome pequeñas porciones de la preparación, con la palma de las manos de forma de bollito y páselas por *harina*
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle las albóndigas hasta dorarlas, luego retire y escurra sobre papel absorbente.

- Para el armado de la salsa

- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla*, una vez transparente incorpore la *zanahoria* junto con el *apio*, cocine unos minutos y agregue el *tomate*, perfume con la rama de *romero* y la hoja de *laurel*
- Luego de unos minutos de cocción desglace con vino blanco y una vez que se evapore el alcohol incorpore el puré de tomates, cuando tome temperatura añada las albóndigas, cocine a fuego medio.

- Para el armado de la pasta

- Una vez que la masa reposo, estírela con la ayuda de la sobadora, luego corte armando los fettuccini, déjelos airear.
- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo con sal gruesa cocine la pasta al dente
- Terminada la cocción cuele y vuelque la pasta dentro de una fuente, cubra con la salsa de *tomate* y agregue las albóndigas.

Presentación

- Presente la pasta casera con albóndigas en una fuente y acompañe con las burratas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pasta-casera-con-albondigas