

# Riccioli di donna alla calabrese (Cabellos de dama a la calabresa)

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Bebida sugerida

Vino Malbec 1999:

### Berenjenas

Berenjenas: 4 Unidades

Aceite De Oliva: 100 cc

Sal gruesa: Cantidad necesaria

### Masa

Agua: Cantidad necesaria

Huevos: 2 Unidades

Harina: 200 grs.

Harina semolín: 200 g

### Salsa

Sal: A gusto

Carne de cerdo: 200 g

Vino Tinto: 50 cc

Tomates Perita: 1 Lata

Aceite De Oliva: 30 cc

Cebolla: 1 Unidad

Ajo: 1 Diente

Perejil: 10 g

Peperoncino: 1 Unidad

### Varios

Queso rallado: A gusto

# Preparación de la Receta

## Masa

- Forme una corona con las harinas y en el centro coloque los huevos.
- Comience a mezclar del centro hacia los bordes agregando agua poco a poco hasta unir los ingredientes.
- Amase sobre la mesada hasta formar un bollo de masa lisa.
- Cubra con un lienzo y deje reposar durante 30 minutos.
- Separe la masa en porciones pequeñas y arrolle sobre la mesada hasta obtener cordones finos.
- Enrosque los cordones de masa con la ayuda de *palillo* fino.
- Deje secar durante toda una noche y luego cocine en abundante agua salada en ebullición.

## Salsa

- Corte la carne de *cerdo* en cubos de 1 cm de lado.
- Pique el *ajo* con la *cebolla*, el *perejil* y el *peperoncino*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva rehogue la *cebolla* con el *ajo*, el *perejil* y el *peperoncino*.
- Incorpore la carne de *cerdo*, sal y deje *dorar*.
- Agregue el vino y deje evaporar el alcohol.
- Integre los tomates y deje cocinar una hora sobre fuego bajo
- Incorpore la pasta colada y saltee unos segundos.

## Berenjenas

- Corte las berenjenas en láminas dulces, coloque en un colador y espolvoree con sal gruesa y deje reposar durante 1 hora.
- Seque las berenjenas con un papel de cocina.
- En una sartén con aceite de oliva dore las láminas de berenjenas por ambas caras.

## Presentación

- Sirva la pasta con la salsa en una fuente y alrededor las berenjenas.
- Espolvoree con queso rallado

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/riccioli-di-donna-alla-calabrese-cabellos-de-dama-a-la-calabresa>