

Strascinati

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Huevos: 2 Unidades

Aceite De Oliva: 30 cc

Salsa

Sal: A gusto

Agua: 50 cc

Caldo de verduras: 1 Cubito

Orégano seco: A gusto

Ají molido: A gusto

Agua: Cantidad necesaria

Harina: ½ k

Albahaca: 1 cda.

Ajo: 2 Dientes

Azucar: Una pizca

Aceite De Oliva: 1 cda.

Puré de tomates: ½ L

Varios

Queso provolone rallado: A gusto

Mozzarella: 500 g

Aceitunas negras: 250 g

Preparación de la Receta

- Forme una corona con la *harina* en la mesada.
- En el centro disponga los huevos, el aceite y un poco de agua.
- Comience a tomar la masa del centro hacia afuera hasta unir todos los ingredientes.
- Agregue más agua de ser necesario.
- Termine de amasar en la mesada para formar un bollo de masa elástica.
- Deje reposar cubierta con un lienzo durante 20 minutos.
- Tome pequeñas porciones de masa, enrolle y corte dados pequeños.
- Con la ayuda de un cuchillo arrastre los dados de masa contra la mesada.
- Cocine en abundante agua salada hirviendo.

Salsa

- Pele el *ajo* y machaque.
- Pique la *albahaca*.
- En una *cacerola* caliente, con aceite de oliva dore el *ajo*.
- Agregue el puré de tomates, el cubo de caldo, el azúcar y la sal.
- Condimente con el *orégano*, el *ají* molido, la pimienta y la *albahaca*.
- Vierta el agua y mezcle bien.
- Cocine con la *cacerola* tapada a fuego bajo durante 15 minutos.

Armado

- Descaroce y pique groseramente las aceitunas.
- Corte la *mozzarella* en cubos pequeños.
- En una fuente disponga la mitad de la *mozzarella* y de las aceitunas en la base.
- Sirva un poco de salsa encima, la pasta, el resto de *mozzarella*, de aceitunas y finalmente más salsa.

Presentación

- Sirva la pasta directamente en la fuente.
- Espolvoree con queso provolone rallado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/strascinati>