Strozzapreti



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Emulsión

Agua de cocción de la pasta: 200 c.c.
Manteca: 30 Gramos
Queso rallado: 150 Gramos

Osobuco

Agua: c/n
Azucar: 1 cda
Cebolla: 1 y 1/2 unidad
Dientes de ajo: 3 Unidades
Extracto De Tomate: 2 cdas
Osobuco: 1 unidad
Pimienta de Ezpeleta: 2 cditas.
Puerro: 1 y 1/2 unidad
Romero: 2 Hojas
Salsa de tomate: 1 y 1/2 Litro
Sal y Pimienta: c/n
Semillas de hinojo: 3 cditas.
Aceite De Oliva: c/n

Strozzapretti

Agua: 180 c.c.
Harina: 180 Gramos
Semolin: 180 Gramos

Preparación de la Receta

Osobuco

- En olla profunda con aceite de oliva rehogar *cebolla*, *puerro*, *ajo* durante 3 minutos.

- Agregar el osobucco atado (para mantener la forma), sal, pimienta, *romero*, extracto de *tomate*, azúcar, semillas de *hinojo*, pimienta de ezpeleta, salsa de tomates y agua hasta cubrir.
- Cocinar a fuego suave 3 horas.

Strozzapretti

- En un bol mezclar *harina*, *semolín*, agua caliente y trabajar con las manos hasta unir y formar un bollo.
- Dejar descansar envuelta en papel film por 30 minutos.
- Con máquina para sobar pasta, estirar la masa comenzando de la graduación mas ancha hasta el espesor deseado.
- Cortar cintas de 1 cm de ancho y con la manos enroscar cortando strozapretti de 4 cm de largo.
- Cocinar en agua hirviendo con sal hasta que estén a punto (4 minutos)

Emulsión

- Procesar en mixer agua y queso rallado grueso hasta formar una *crema*.
- Reservar.

Montaje

- Colar la pasta, mezclarla con *manteca* en un bowl, agregar una parte de la emulsión, sal, pimienta y servir en una fuente.
- En una fuente aparte servir el osobuco con su salsa y *jugo* de cocción

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/strozzapreti