

Strozzapreti

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Emulsión

Agua de cocción de la pasta: 200 c.c.

Queso rallado: 150 Gramos

Manteca: 30 Gramos

Osobuco

Agua: c/n

Azúcar: 1 cda

Dientes de ajo: 3 Unidades

Osobuco: 1 unidad

Puerro: 1 y 1/2 unidad

Salsa de tomate: 1 y 1/2 Litro

Semillas de hinojo: 3 cditas.

Cebolla: 1 y 1/2 unidad

Extracto De Tomate: 2 cdas

Pimienta de Ezpeleta: 2 cditas.

Romero: 2 Hojas

Sal y Pimienta: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Strozzapreti

Agua: 180 c.c.

Semolin: 180 Gramos

Harina: 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 strozzapretti 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>