Tagliolini di carnevale

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Harina: 400 grs.
Aceite De Oliva: 1 cda.
Huevos: 4 Unidades

Albóndigas

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Cebollas: 2 Unidades
Manteca: 100 g
Pan de molde: 2 Rodajas
Sal y Pimienta: A gusto
Salvia: 20 g
Pan Rallado: Cantidad necesaria

Salsa

Arvejas: 300 g
Manteca: 150 g
Salvia: 4 Hojas
Queso Parmesano Rallado: 100 g

Preparación de la Receta

- Forme una corona con la *harina* sobre la mesada.
- En el interior disponga los huevos y el aceite.
- Tome la masa del centro hacia los bordes hasta unir todos los ingredientes.
- Termine de amasar durante 10 minutos.
- Deje reposar cubierta con un film durante 20 minutos.
- Pase por la máquina sobadora hasta obtener una lámina de masa fina.
- Corte los tagliolini en tiras de ½ cm de ancho.
- Cocine en abundante agua salada hirviendo.

Albóndigas

- Pique finamente las cebollas y blanquee en agua hirviendo durante 10 minutos.
- Elimine la corteza del pan y corte la miga en cubos.
- Pique groseramente la salvia.
- Procese la *cebolla* cocida con la salvia, la miga de pan, sal, pimienta y la *manteca*.
- Fuera de la procesadora agregue pan rallado hasta formar una pasta maleable.
- Tome porciones de esta pasta y forme pequeñas esferas.
- Fría en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente.

Salsa

- En una *cacerola* con agua hirviendo blanquee las arvejas durante 10 minutos.
- Pique la salvia.
- En una sartén derrita la *manteca*.
- Agregue las arvejas, la salvia, las albóndigas y la pasta colada.
- Espolvoree con el parmesano rallado.

Presentación

- Sirva la pasta en platos hondos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tagliolini-di-carnevale