

Tordeli Di Nonna Lalla

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Sal: c/n A gusto

Carne molida de Res: 300 Gramos

Crema: 2 cdas

Huevo: 1 unidad

Mortadella molida: 100 Gramos

Carne molida de puerco: 200 Gramos

Cebolla picada: 1/2 unidad

Espinaca blanqueada: 80 Gramos

Queso Parmesano: c/n A gusto

Para Terminar

Queso Parmesano: c/n A gusto

Mantequilla: c/n A gusto

Pasta

Agua: c/n A gusto

Harina: 350 Gramos

Huevo: 4 Unidades

Pesto Rojo

Sal: c/n A gusto

Hojas de Albahaca: 1 cdas

Pimiento rojo asado y limpio: 4 Unidades

Vinagre: 1 Chorrillo

Aceite De Oliva: c/n A gusto

Queso Parmesano: c/n A gusto

Piñón blanco: 1/4 ta

Preparación de la Receta

- En una sartén caliente con suficiente aceite sofreír *cebolla* con las carnes y la mortadella hasta que comiencen a tomar *color*.
- Agregar la *espinaca* y sal, integrar, retirar del fuego y reservar.

- Cuando este fría la carne agregar *crema*, *huevo* y queso parmesano, mezclar hasta integrar, reservar.
- Para la pasta, mezclar *harina* con *huevo* hasta formar una masa, continuar amasando hasta obtener una masa homogénea, agregar agua en caso de ser necesario.
- Dejar reposar durante 1 hora aproximadamente tapada.
- Una vez reposada la masa, extender un poco antes de pasar por la maquina de pasta, pasar la pasta las veces necesarias hasta obtener el grosor deseado.
- Rellenar y formar de la manera deseada, cocer en suficiente agua hirviendo.
- Pasar a una sartén caliente con *mantequilla*, *saltear* durante unos minutos.
- Para el pesto, colocar todos los ingredientes en un procesador, moler hasta obtener la consistencia deseada, reservar.
- Colocar la pasta en un bowl con el pesto, mezclar y servir, espolvorear con queso parmesano.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tordeli-di-nonna-lalla>