

SORRENTINOS

RECETA MASA

INGREDIENTES:

- 100gr de harina
- 1 huevo
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Sal.

PROCEDIMIENTOS:

PASO 1:

En un bol formar una corona de harina, agregar la sal, un huevo y una cucharada de aceite.

PASO 2:

Incorporar todos los ingredientes y amasar por 15 minutos.

PASO 3:

Luego de amasar, tapar con un repasador y dejar descansar por 30 minutos.

PASO 4:

Estirar la masa fina, espolvoreando con harina.

RELLENO DE JAMÓN Y QUESO

INGREDIENTES:

- 200gr de jamón picado
- 200gr de queso
- 2 huevos
- 50gr de queso rallado

PROCEDIMIENTOS:

PASO 1:

Picar el queso y el jamón en cubitos, agregar el queso rallado.

PASO 2:

Colocar el relleno sobre una capa de masa, calculando el tamaño.

PASO 3:

Poner otra capa de masa encima y cortar.

PASO 4:

Presionar los bordes de los sorrentinos para evitar que se abran en el agua.

PASO 5:

Cocinar la pasta en abundante agua salada hirviendo, por 15 minutos o hasta que comiencen a flotar.

PASO 6:

Servir con alguna salsa y a disfrutar!