



Receta: Sorrentinos de alcaucil

Ingredientes

Masa: 500 grs. de harina 0000 | 5 huevos | 1 cucharada de aceite | 1 cucharadita de sal | Agua tibia para amalgamar la masa (si fuera necesario)

Relleno: 12 alcauciles frescos (sólo el corazón y las partes blancas de las hojas) | 3 cebollas picadas y rehogadas | ½ kg. de mozzarella (en trozos chicos) | 2 huevos batidos | Sal y pimienta a gusto.

Preparación

Cocinar los alcauciles, escurrir y picarlos. Agregar la cebolla, mozzarella, huevos, sal y pimienta. Mezclar bien y enfriar en heladera.

Estirar la masa con palote y armar los sorrentinos a mano o en sorrentinera.

Cocinarlos en agua hirviendo cuidando que no se desarmen.

Acompañarlos con tuco a gusto y queso rallado.