Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PLATOS PRINCIPALES

Rigatoni rellenos de carrillera al vino tinto

1h30 | 5 raciones | 624 kcal

Ingredientes

- 400 gramos de pasta schiaffoni (ideal para rellenar)
- 300 gramos de carne de ternera (carrilleras)
- Harina para freír o todo uso
- 1 zanahoria
- 1 cebolla
- 1 puerro
- 1 tomate
- 1/4 de botella de vino tinto
- 1/2 bote de caldo de pollo
- 1 vaso de agua
- Tomillo
- Perejil
- Sal
- Pimienta molida
- Aceite

Elaboración

1. Troceamos finamente la cebolla, el puerro, la zanahoria y el tomate.
2. Salpimentamos la carne de ternera y la pasamos por harina por ambos lados.
3. En una olla con aceite, sofreímos la cebolla, el puerro y la zanahoria durante unos minutos a fuego medio.
4. Añadimos nuestra carne y dejamos que se fría un poco por los dos lados durante unos minutos.
5. Ahora es el momento de echar más sal y todas las especias que queráis usar. Yo usé tomillo, perejil y pimienta molida.
6. Añadimos el tomate, el vino tinto, un poco de caldo de pollo, un vaso de agua y removemos bien. Es importante que cubra toda la carne; si vemos que no tiene suficiente, añadimos más caldo de pollo.
7. Dejamos que se haga durante 1 hora y 15 minutos aproximadamente, removiendo de vez en cuando y añadiendo más vino o caldo si fuera necesario. Yo lo dejaba tapado a veces y otras no.
8. Mientras se hace la carne, hervimos la pasta en una olla con abundante agua, sal y aceite.

9. Estará lista en unos 15 minutos.
10. Añadimos un poco de harina para que espese la salsa y removemos.
11. Una vez lista, sacamos la carne y trituramos en la misma olla con una batidora nuestra salsa, para que no tenga trozos tan grandes.
12. Cortamos la carne en trozos pequeños con unas tijeras y la añadimos a la salsa.
13. Ahora es el momento de rellenar la pasta. Si veis que se han roto, podéis colocarlo por encima. Los rulitos de pasta que estén enteros los colocamos de pie en el plato y los rellenamos con una cuchara pequeña con cuidado.
14. Por último, podéis añadir un poco de queso en polvo.

RECOMENDACIONES

No dejar la pasta muy blanda para que no se rompa.

POR RACIÓN	29 g Proteínas	9,1 g Grasas	100 g Hidratos	5,2 g Fibra

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA

cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta