



# SORRENTINOS CACEROS RELLENOS CON SALSA



"Para disfrutarlos  
plenamente"

## Ingredientes:

- 300 g de harina 0000 (harina común)
- 3 huevos
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1/2 cucharadita de sal
- 100 ml de agua (aproximadamente, ajusta según sea necesario)
- 1 cucharadita de semolina (opcional, para evitar que la masa se pegue)

## Preparación:

- En un bowl colocar harina, sal, aceite y huevo y mezclar. Tapar y dejar descansar 20 minutos.
- Mientras preparamos el relleno. Picar el jamón, agregar la ricota, el queso rallado y condimentar.
- Estirar la masa por partes sobre la mesa enharinada. No debe quedar ni muy fina ni demasiado gruesa. Colocar sobre la sorrentinera espolvoreada con harina. Ir colocando el relleno y un dadito de mozzarella. Tapar con la otra parte de masa.
- Marcar suavemente con el palo de amasar sin arrastrar el relleno. Yo me termino de ayudar con la mano. Dar vuelta sobre la mesada espolvoreada con un poco de harina y vamos con la siguiente tanda así hasta terminar la masa.
- Cocinar en abundante agua (con sal) hirviendo aproximadamente 3-4 minutos.
- Pasado el tiempo, colarlos.
- Ya puedes acompañarlos con tu salsa favorita.

*Celestina*

BAZAR & DECO