Bigoli al Torchio



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Masa

Huevos: 4 Unidades
Leche: 20 c.c.
Sal: 1 Puñado
Harina 0000: 270 Gramos
Manteca: 40 Gramos
Semolin: 270 Gramos

Salsa carbonara

Yemas: 7 Unidades
Huevo: 1 unidad
Queso rallado: 120 Gramos
Guanciale: 250 Gramos
Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

Masa

- En batidora con lira colocar *harina*, *semolín*, huevos, *manteca*, leche, sal y trabajar a velocidad media hasta integrar los ingredientes.
- Retirar y amasar en la mesada hasta formar un bollo compacto y liso.
- Dejar reposar 1 hora tapada.
- Colocar trozos de masa en el receptáculo del torchio y comenzar a presionar con la prensa.
- A medida que la pasta va saliendo impregnarla en abundante *semolín* y reservar en placa.

Salsa

- En sartén *saltear* guanciale en cubos hasta que largue su propia grasa y tome *color*.
- Retirar la grasa de la sartén reservar.

- En un bowl mezclar yemas, *huevo*, queso rallado y reservar.

Montaje

- Cocinar la pasta en abundante agua con sal y cocinar por 3 minutos luego del hervor.
- Colar e incorporar la pasta al bowl con huevos y queso.
- Agregar guanciale, un poco de la grasa de guanciale, agua de cocción de la pasta y mezclar hasta esté cremoso y no se coagulen los huevos.
- Terminar con abundante pimienta.
- Servir en fuente con queso rallado por encima

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bigoli-al-torchio