

# Bigoli, Pasta tubular

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Masa

**Sal:** A gusto

**Huevos:** 4 Unidades

**Semolin:** 100 g

**Aceite De Oliva:** 3 cdas.

**Harina 0000:** 400 grs.

### Salsa

**Salsa de tomate:** 1 L

**Pimienta blanca:** A gusto

**Sal:** A gusto

**Vino Blanco:** 1/2 Taza

**Tinta de sepia:** 1 cdas.

**Aceite de oliva extra virgen:** Cantidad necesaria

**Menta picada:** 1 cda.

**Perejil picado:** 2 cdas.

**Ajo:** 1 Diente

**Ancas de rana:** 20 Unidades

**Echalottes:** 3 Unidades

**Pimienta Negra:** A gusto

## Preparación de la Receta

### Masa

- Tamice las harinas sobre la mesada, realice una corona y coloque los huevos, espolvoree sal por los bordes y agregue el aceite de oliva, con un tenedor comience a mezclar los huevos hasta romper el ligamento, una los ingredientes con las manos y luego amase.
- Deje reposar la masa cubierta con un paño y en un lugar cálido.

## Salsa

- Pele los *echalottes* y el diente de *ajo* y córtelos en finas rodajas.
- Acomode en una fuente las ancas de rana, sazone con sal, pimienta blanca y negra, incorpore las rodajas de *echalotte* y *ajo*, espolvoree con el *perejil* y la *menta* picada, por ultimo agregue aceite de oliva extra virgen a gusto.

## Armado

- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee las ancas de rana, desglace con vino blanco, deje reducir unos minutos y retire
- Terminada la cocción separe la carne de los huesos.
- Transcurrido el tiempo de reposo de la masa, tome una porción y colóquela dentro del bigolaro, gire y una vez que la pasta comience a salir cuente 5 vueltas y corte, proceda del mismo modo con el resto de masa, deje reposar la pasta sobre un bastidor previamente espolvoreado con *harina*.
- En una olla con abundante agua hirviendo con sal gruesa cocine la pasta solo unos minutos.
- En la misma sartén donde cocino las ancas, llévela nuevamente al fuego y una vez caliente agregue aceite de oliva, luego incorpore la salsa de *tomate*, cuando tome temperatura añada la tinta de *sepia*, mezcle y agregue la pasta y la carne de rana, mezcle y saltee unos minutos.

## Presentación

- Sirva en una fuente los Bigoli, pasta tubular.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/bigoli-pasta-tubular>