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 mezcla los huevos hasta romper el ligue, una los ingredientes con las manos y luego amase.
- Deje reposar la masa cubierta con un paño y en un lugar calido.

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