elGourmet

Bucatini alla Caruso

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Huevos: 4 Unidades
Harina: 400 grs.
Aceite De Oliva: 1 cda.

Salsa

Morrón amarillo: ½ Unidad
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Tomates Perita: 10 Unidades
Albahaca: A gusto
Zucchinis: 2 Unidades
Morrón colorado: ½ Unidad
Ajo: Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Harina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- En un bowl mezcle la *harina* con los huevos.
- Incorpore la sal y el aceite, continúe mezclando hasta unir todos los ingredientes.
- Termine de amasar sobre la mesa de trabajo durante 10 minutos hasta obtener un bollo de masa lisa.
- Deje reposar en la heladera durante 20 minutos.
- Pase por la máquina sobadora hasta lograr una lámina de masa fina.
- Corte los fideos en tiras de 5 mm de ancho.
- Cocine la pasta en abundante agua salada hirviendo.

Salsa

- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo cocine los tomates durante 3 minutos.
- Pele los tomates y desmenuce la pulpa.
- Corte los morrones al medio, elimine las semillas y pique groseramente.
- Corte los *zucchini* en rebanadas finas con la ayuda de una mandolina.

- Pase los *zucchini* por *harina* y fría en abundante aceite caliente.
- Reserve.
- En una sartén caliente con aceite de oliva rehogue los morrones.
- Agregue el *ajo* y la pulpa de tomates.
- Retire el *ajo* y aromatice con las hojas de *albahaca* y pimienta.
- Incorpore los *zucchini* y la pasta colada.

Presentación

- Sirva en platos individuales.

- Si desea reemplazar la pasta fresca por seca debe hacerlo por 500 gramos de bucatini.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bucatini-alla-caruso