

Calamarata, anillos de pasta

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Yemas: 4 Unidades

Sal fina: Una pizca

Harina 0000: 400 grs.

Huevos: 2 Unidades

Agua: 1/4 Taza

Semolin: 100 g

Relleno

Langostinos: 200 g

Perejil picado: 3 cdas.

Vieiras: 200 g

Calamarettis: 200 g

Ajo: 4 Dientes

Hojas de Albahaca: 1/4 Taza

Caldo de pescado: 1 Taza

Puré de tomates cherry: 1 Taza

Patas de centolla: 200 g

Cholgas: 200 g

Filete de besugo: 4 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Alcaparras: 2 cdas.

Vino Blanco: 1 Taza

Peperoncino: 1 Unidad

Almejas: 200 g

Preparación de la Receta

Masa

- Vuelque la *harina* junto con el *semolín* sobre la mesada previamente tamizadas, realice un volcán y agregue los huevos y las yemas, espolvoree los bordes con sal y por ultimo incorpore el agua, comience a mezclar los huevos hasta romper el ligue, luego una los ingredientes y amase hasta conseguir una textura lisa y suave

- Deje reposar la masa cubierta con un repasador en un lugar calido durante 1 hora aproximadamente

Relleno

- Pele los dientes de *ajo* y corte tres en rodajas, el restante macháquelo.
- Corte los filetes de *besugo* en tiras.
- Del mismo modo corte la carne de las patas de *centolla*.
- Corte los calamarettos al medio.

Armado

- Estire la masa con la sobadora hasta obtener un espesor fino.
- Con una rueda corte la masa en rectángulos de aproximadamente 2cm de ancho por 5cm de largo, luego enrolle en el dedo índice y selle los bordes obteniendo así un anillo, proceda del mismo modo con el resto y deje reposar la pasta sobre un bastidor.
- En un a sartén de hierro caliente coloque unas cucharadas de aceite de oliva, una vez caliente agregue el diente de *ajo* machacado, incorpore las cholgas, las almejas y las vieiras, tape la sartén y deje cocinar durante 5 minutos, luego desglace con vino blanco, tape nuevamente y cocine unos minutos mas, hasta que se abran, deseche los que no se abran.
- En otra sartén caliente con aceite de oliva incorpore el *ajo* en rodajas, el *peperoncino*, una cucharada de *perejil* picado y luego agregue las tiras de *besugo*, las patas de *centolla* y los calamarettos, cocine a fuego mínimo durante 10 minutos
- Transcurrido el tiempo de cocción incorpore el puré de tomates cherry y los *langostinos*, cocine a fuego máximo unos minutos y agregue el caldo de pescado
- En una olla con abundante agua hirviendo con sal cocine la pasta, cuando suba a la superficie retírela y colóquela dentro de la sartén con *langostinos*, espolvoree con hojas de *menta*, *alcaparras* y *perejil* picado, condimente con hilos de aceite de oliva y retire del fuego, deje reposar unos minutos y por ultimo incorpore las almejas, las vieiras y las cholgas.

Presentación

- Sirva la calamarata, anillos de pasta con frutos de mar en una fuente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/calamarata-anillos-de-pasta>