Cavatelli alla Boscaiola



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Cavatelli

Agua: 200 c.c.
SÃ©mola de grano duro: 400 Gramos
Sal: 1 Pizca

Salsa

Aceite de trufa: 10 c.c.
Cebolla: 1 unidad
Hongos portobellos: 200 Gramos
Perejil: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Crema: 200 c.c.
Hongos secos hidratados: 50 Gramos
Queso rallado: 50 Gramos
Vino Blanco: 50 Gramos

Preparación de la Receta

Cavatelli

- En un bowl mezclar *sémola* de grano dura, sal y en el centro agregar agua.
- Comenzar a tomar la masa y amasar hasta unir los ingredientes y forma una masa compacta.
- Tapar y dejar descansar por 30 minutos.
- Hacer rollitos con la masa y pasarlos por la máquina que corta y dar forma a la pasta.
- De hacerlos a mano cortar trozos de 1 cm u con ñoquera de madera dar forma.

Salsa

- En sartén con aceite de oliva rehogar *cebolla* picada, *ajo* aplastado, *hongos* portobellos fileteados por unos minutos hasta que la *cebolla* esté blanda y los *hongos* dorados.

- Agregar *hongos* secos hidratados picados y cocinar 3 minutos.
- Añadir agua de *hongos* (donde se hidrataron), *crema*, sal, pimienta y dejar reducir a fuego medio.
- Incorporar queso rallado fino y dejar que se funda
- Cocinar la pasta en agua hirviendo con sal por 4 minutos, colar y llevar la pasta a la sartén de la salsa.
- *Saltear* por 1 minutos, agregar *perejil* picado y servir con pimienta y gotas de aceite de trufa por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cavatelli-alla-boscaiola