

Cavatelli con pesto y camarones

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Masa

Sémola de grano duro: 500 Gramos

Sal: 15 Gramos

Agua: 250 Centímetros cúbicos

Pesto

Kale: 1 Unidad

Albahaca: ½ Atado

Queso Parmesano: 3 Unidad

Sal: Cantidad necesaria

Camarones: 300 Gramos

Manteca Compuesta: 1 Cucharada

Aceite: Cantidad necesaria

Diente de ajo: 1 Unidad

Nueces: 100 Gramos

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Peperoncino: Cantidad necesaria

Esparrago: 1 Cucharada

Preparación de la Receta

- Mezclar en un bowl *sémola* de grano duro, con sal, agua y comenzar a unir.
- Bajar a la mesada y amasar con las manos hasta formar una masa lisa (aprox 10 minutos)
- Dejar descansar por 15 minutos.
- Hacer rollitos finos con las manos y cortarlos en trozos de 2 cm.
- Dar forma a cada uno con 2 dedos generando un huequito tipo gnocchi
- Reservar espolvoreados con *semolín*.

Para el pesto

- *Blanquear* hojas de kale, *albahaca* y licuar con nueces, *ajo*, queso parmesano rallado, sal y aceite de oliva hasta tener una textura cremosa.

- Reservar.
- Cocinar los cavatellis en agua hirviendo con sal por 4 minutos.
- *Saltear* en una sartén con *manteca*, aceite de oliva y *peperoncino* **camarones** crudos y *ajo*.
- *Condimentar* con sal y agregar a la sartén un poco de pesto, los cavalettis cocidos y un poquito del agua de cocción.
- Mezclar bien y servir en una fuente.
- Terminar con espárragos cocidos por encima y queso rallado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cavatelli-con-pesto-y-camarones>