Cavatelli di cicoria con lampasioni (Bavatelli de cicoria con lampascioni)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cavatelli

Agua: Cantidad necesaria
Achicoria: 150 g
Huevo: 1 Unidad
Semolin: 500 g

Salsa

Aceite De Oliva: 3 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Queso Provolone: 100 g
Lampascioni: 1/2 Frasco
Achicoria: 150 g
Ajo: 1 Diente
Tomates cherry: 250 grs.
Tomates secos rehidratados: 50 g

Preparación de la Receta

Cavatelli

- En una *cacerola* con abundante agua salada en ebullición blanquee la *achicoria* durante 30 minutos, luego escurra bien y pique finamente.
- En un bowl mezcle el *semolín*, el *huevo* y la *achicoria*.
- Agregue agua poco a poco hasta obtener una masa lisa y deje descansar
- Estire con un palote, tome porciones y enrolle hasta obtener rollos muy finos.
- Corte bastones de 4 cm de largo y enrolle con las yemas de los dedos haciendo presión sobre la mesada.
- Cocine en abundante agua salada en ebullición.

Salsa

- En una *cacerola* con abundante agua salada en ebullición blanquee la *achicoria* durante 30 minutos, luego escurra bien y pique finamente.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore el *ajo* con los tomates cherry.
- Agregue la *achicoria*, los lampascioni, los tomates secos, sal, pimienta y deje cocinar unos minutos más.
- Incorpore la pasta colada, el queso provolone rallado, saltee unos segundos y retire del fuego.

Presentación

- Sirva la pasta en platos hondos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cavatelli-di-cicoria-con-lampasioni-bavatelli-de-cicoria-con-lampascioni