Cavatellis con hongos



Ingredientes

para la salsa

Panceta: 250 gr
Champiñones: 250 gr
Diente de ajo: 1
Crema: 1 Chorrito
Sal y Pimienta:

para los cavatellis

Sémola: 500 gr
Agua: 250 Ml
Aceite de oliva: 1 Chorrito
Sal:

Preparación de la Receta

- En un bowl mezclar *sémola*, agua, aceite de oliva, sal y amasar hasta formar un bollo liso.
- Dejar descansar en bowl tapado por 1 hora a temperatura ambiente.
- Hacer rollitos y cortar trozos de 1 cm.
- Con un dedo apretar y hacer un hueco tipo ñoquis.
- Reservar espolvoreados con *semolin*.
- Cocinar los cavatellis en agua hirviendo con sal hasta que suban a la superficie.
- Colar, agregar a la sartén de la salsa y mezclar bien.
- Servir con queso rallado y *ciboulette* por encima.

Para la salsa

- En una sartén *saltear* con aceite de oliva y *ajo* aplastado cubitos de *panceta* ahumada hasta que estén dorados.
- Agregar **hongos** fileteados y cocinar hasta que tomen *color*

- *Condimentar* con sal, pimienta y añadir *crema* y dejar reducir un poco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cavatellis-con-hongos