

Fagottini de lenguado

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Guarnición

Sal: A gusto

Ajo: 1 Diente

Zucchini: 2 Unidades

Tomillo: A gusto

Aceite De Oliva: 1 cda.

Masa

Harina: 300 grs.

Yemas: 9 Unidades

Relleno

Lenguado: 2 Filetes

Sal y Pimienta: A gusto

Crema de leche: 50 cc

Ajo: 1 Diente

Perejil: 1 cda.

Salsa

Papas: 2 Unidades

Aceite De Oliva: 1 cda.

Preparación de la Receta

Masa

- Mezcle las yemas con el *harina*.

- Amase hasta obtener una masa homogénea.
- Estire en la máquina de pastas y corte en cuadrados pequeños.

Relleno

- Corte el leguado en trozos grandes y procese con la sal, el *perejil*, el *ajo*, y la *crema*.

Armado

- Sirva una porción de relleno en los cuadrados de masa y cierre uniéndolo las puntas.
- Cocine en abundante agua salada hirviendo.

Salsa

- Pele y corte la *papa* en trozos regulares.
- En una *cacerola* con aceite de oliva saltee el *ajo* y la *papa*.
- Agregue el caldo de verduras
- Deje reducir y procese.

Guarnición

- Corte el *zucchini* en rodajas finas
- Condimente con sal y *tomillo*
- En una sartén con aceite de oliva saltee el *ajo* y los *zucchini*.

Presentación

- Sirva la salsa en un plato, encima la pasta
- Acompañe con los *zucchini*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/fagottini-de-leguado>