Fettuccine caseros ai frutti di mare con hinojo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Fetuccini

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Huevos: 5 Unidades
Harina: 500 grs.

Salsa

Morrón colorado: 1 Unidad
Albahaca: 1 cda.
Hinojo: 1 Unidad
Chipirones: 200 g
Vino Blanco: 300 cc
Almejas: 16 Unidades
Langostinos: 16 Unidades

Preparación de la Receta

Fettuccine

- Sobre la mesa de trabajo forme una corona con el *harina*.
- Coloque en el centro los huevos y el aceite, integre poco a poco con el *harina* hasta formar un bollo.
- Amase y estire con un palote.
- Corte los fettuccine y cocine en abundante agua salada hirviendo.
- Cuele y reserve.

Salsa

- Corte el **hinojo** en fina juliana .
- Pique el *perejil* y la *albahaca*
- Reserve.

- Limpie los chipirones y corte en rodajas.
- Corte el *morrón* en cubos pequeños
- En una sartén con aceite de oliva saltee el *hinojo*.
- Incorpore los *langostinos*, cocine unos minutos y retire.
- Agregue las almejas, el *perejil* picado y el vino blanco.
- Tape para que se abran las almejas, deseche las que no abrieron
- Agregue los chipirones y el *morrón*, condimente con la sal y la *albahaca*.
- A último momento incorpore la pasta colada con un poco de agua de cocción.
- Sirva en platos hondos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fettuccine-caseros-ai-frutti-di-mare-con-hinojo