

# Fettuccine caseros ai frutti di mare con hinojo

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Fettuccini

**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>