

Fetuccine con repollitos de bruselas y langostinos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Huevos: 4 Unidades

Aceite De Oliva: 15 cc

Sal: Cantidad necesaria

Harina 0000: 400 g

Bebida sugerida

Vino Montepulciano:

Biscotti de tomates secos

Polvo de hornear: 1 cdita.

Tomates secos: 30 grs.

Sal: Una pizca

Leche cultivada: 50 cc

Cebolla Morada: 1/2 Unidades

Leche: 2 cdas.

Huevo: 1 Unidad

Azucar: 1 cdita.

Harina: 1 Taza

Guarnición II – Puerquitas

Ajo: 2 Dientes

Opcional

Queso Pecorino:

Pimienta Negra: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva:

Salsa

Caldo de verduras: 250 cc

Aceite de Nuez: 2 cdas.

Ciboulette: 1 cda.

Ajo: 2 Diente

Langostinos: 500 g

Sal: A gusto

Ajo: 2 Dientes

Nueces: 100 g

Pimienta: A gusto
Coliflor: 1/2 Unidad

Aceite De Oliva: 15 cc
Repollitos De Bruselas: 250 g

Preparación de la Receta

- Forme una corona con la *harina* en la mesada.
- En el interior disponga los huevos, la sal y el aceite.
- Comience a tomar la masa del centro hacia afuera hasta unir todos los ingredientes.
- Termine de amasar en la mesada durante 10 minutos.
- Deje reposar durante 30 minutos.
- Pase por la máquina sobadora hasta obtener una lámina de masa fina.
- Corte los fettuccine y cocine en abundante agua salada hirviendo.

Salsa

- Corte los repollitos de brussels en juliana.
- Separe las flores de la *coliflor*.
- Pele y aplaste el *ajo*, elimine el brote.
- Pele los **langostinos**, elimine las cabezas y la vena del *lomo*.
- Pele y pique las nueces.
- Pique finamente el *ciboulette*.
- En una sartén con aceite de oliva dore el *ajo*.
- Incorpore las verduras y cocine lentamente
- Condimente con sal y continúe la cocción.
- Agregue el caldo y deje evaporar.
- Añada más caldo de ser necesario.
- Adicione los *langostinos*, sal y pimienta.
- Rocíe con el aceite de nuez y el *ciboulette*.
- Incorpore la pasta colada.

Biscotti de tomates secos

- Mezcle la leche con la leche cultivada y el *huevo*.
- Pique finamente la *cebolla* y los tomates.
- En un bowl mezcle la sal, la *harina*, el polvo de hornear, el azúcar y la *manteca* hasta formar una masa granulada.
- Incorpore los tomates y la *cebolla*.
- Vierta la mezcla de leche cultivada y una todos los ingredientes.
- Termine de amasar en la mesada hasta formar un bollo homogéneo.
- Disponga la masa en forma de pan en una placa aceitada.
- Rocíe con aceite y cocine en el horno precalentado a 180° C durante 10 minutos.
- Corte en rebanadas y tueste.

Presentación

- Sirva la pasta en platos hondos
- Espolvoree con queso pecorino rallado.

- Rocíe con aceite de oliva crudo y pimienta negra recién molida.
- Acompañe con los biscotti.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/fetuccine-con-repollitos-de-bruselas-y-langostinos>