

Fetuccine con repollitos de bruselas y langostinos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Huevos: 4 UnidadesSal: Cantidad necesariaAceite De Oliva: 15 ccHarina 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

Huevo: 1 Unidad

Azucar: 1 cdita.

Harina: 1 Taza

Leche: 2 cdas.

Guarnición II - Puerquitas

Ajo: 2 Dientes

Opcional

Queso Pecorino:

Pimienta Negra: Cantidad necesaria Aceite De Oliva:

Salsa

Caldo de verduras: 250 cc Langostinos: 500 g

Aceite de Nuez: 2 cdas.Sal: A gustoCiboulette: 1 cda.Ajo: 2 DientesAjo: 2 DienteNueces: 100 g

Pimienta: A gusto Aceite De Oliva: 15 cc

Coliflor: 1/2 Unidad 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 fetuccine y cocine en abundante agua salada hirviendo.

Salsa

- Corte los repollitos de bruselas 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