Fetuccini Alfredo

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Masa

Aceite De Oliva: 1 Chorrito
Harina: 450 Gramos
Huevo: 6 Unidades
Sal: 1 Pizca
Semolin: 150 Gramos

Salsa

Aceite De Oliva: 1 Chorrito
Crema de leche: 200 Gramos
Diente de ajo: 1 unidad
Manteca: 75 Gramos
Nuez Moscada: 1 Pizca
Queso rallado: c/n
Sal y Pimienta: c/n
Tomillo: 1 Rama
Yema: 1 unidad

Preparación de la Receta

Masa

- Mezclar *harina*, *semolín* y en el centro agregar huevos y aceite de oliva.
- Con los dedos comenzar a incorporar los huevos.
- Amasar hasta tomar la masa y formar un bollo compacto y liso.
- Dejar reposar 1 hora.
- Con máquina para sobar pasta, estirar la masa comenzando de la graduación mas ancha hasta el espesor deseado.
- Pasar las láminas de pasta por el rodillo de cortar fideos de la sobadora de pasta o cortar a cuchillo.
- Dejarlos espolvoreados con *harina* sin tapar.

Salsa

- En sartén con *manteca* y un chorro de aceite de oliva rehogar *ajo* picado por 1 minutos.
- Agregar *crema* de leche, *tomillo*, nuez moscada, sal, pimienta, yema de *huevo* y dejar reducir.
- Espesar a fuego suave por 1 minutos.

Armado

- Cocinar la pasta en agua hirviendo con sal (3 minutos) y agregar a la sartén con la salsa y a fuego suave.
- Agregar queso rallado, mezclar bien y retirar del fuego.
- Servir con queso rallado por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fetuccini-alfredo