Fetuccini con crema de rúcula



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Para la pasta

Harina 0000: 430 Gramos
Huevo: 2 Unidades
Agua: 90 cc

Para la salsa

Ajo: 1 Diente
Cebolla: 1 Unodades
Vino Blanco: ½ taza
Crema de leche: ½ taza
Rúcula: 300 Gramos
Queso rallado: 1 Puñado
Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

Para la pasta

- Verter *harina* en la fábrica de pastas y cuando comience a mezclar agregar de a poco la mezcla de huevos y agua.
- Dejar que amase y cuando comiencen a salir cortar los fideos según la longitud deseada
- Reservar en nidos espolvoreados con *semolín*.

Para la salsa

- *Saltear* en una sartén con aceite de oliva *ajo* machacado, *cebolla* picada hasta que se ablande.
- Agregar vino blanco y dejar evaporar el alcohol.
- Añadir **crema** de leche y mientras procesar la **rúcula** con un poco de la **crema** hasta formar una **crema** lisa.

- Incorporar esta *crema* de *rúcula* a la sartén y mezclar con la *crema* restante
- Agregar queso rallado, sal y cocinar un poco mas.
- Cocinar los fideos en abundante agua hirviendo y cuando estén al dente llevarlos a la sartén con la salsa y mezclar bien.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fetuccini-con-crema-de-rucula