

# Fetuccini con crema de rúcula

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

### Para la pasta

**Harina 0000:** 430 Gramos

**Agua:** 90 cc

**Huevo:** 2 Unidades

### Para la salsa

**Ajo:** 1 Diente

**Cebolla:** 1 Unodades

**Crema de leche:** ½ taza

**Queso rallado:** 1 Puñado

**Vino Blanco:** ½ taza

**Rúcula:** 300 Gramos

**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 más.
- 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>