

# Fetuccini con rúcula y queso brie

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Cesta de queso parmesano

Queso Parmesano Rallado: 2 Tazas

### Flores de alcaparras

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Alcaparras: 4 cdas.

### Masa

Sal: 1 cdita.

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Huevos: 2 Unidades

Alcaparras: 1 cda.

Harina: 200 grs.

Agua: 1 cda.

### Salsa

Manteca: 200 g

Queso Brie: 200 grs.

Sal y Pimienta: A gusto

Queso Mozzarella: 200 g

Alcaparras: 4 cdas.

Rúcula: 2 Paquetes

Nueces picadas: 150 g

### Varios

Orégano picado:

Sémola: Cantidad necesaria

# Preparación de la Receta

## Masa

- Pique las *alcaparras*.
- En un bowl mezcle los ingredientes, amase y agregue agua si es necesario.
- Tape con un lienzo y deje reposar por 30 minutos.
- Espolvoree la masa con *harina* o *sémola* y estire con una máquina de pastas, hasta lograr una masa fina y rectangular.
- Corte los fetuchinis de la medida deseada.
- Deje secar estirados y espolvoreados con *sémola*.
- En una olla con agua hirviendo salada con una cucharada de aceite cocine la pasta.

## Salsa

- En un sartén coloque la *manteca* a derretir a fuego bajo
- Mezcle constantemente hasta que tenga un *color* ámbar y huela a avellanas
- Agregue las *alcaparras* y las nueces, condimente con sal y pimienta y mezcle.

## Armado

- Corte la *rúcula*.
- Corte el queso brie y la mozzarella cubos pequeños.
- Ralle el queso parmesano.
- Agregue a la salsa la pasta, la *rúcula*, la *mozzarella*, el queso parmesano y el queso brie.

## Cesta de queso parmesano

- Ralle grueso el queso parmesano.
- En un sartén de teflón coloque el queso cubriendo toda la base.
- Cocine hasta *dorar*, retire y coloque sobre un bowl invertido para darle forma.

## Flores de alcaparras

- En una sartén con abundante aceite fría las *alcaparras*, hasta que se abran, retire sobre papel absorbente.

## Presentación

- Sirva la pasta con la salsa dentro de la cesta de queso parmesano, decore con las flores de *alcaparras* y *orégano* picado.