

Fetuccini Verde con Salsa de Habas, Panceta y Grelo

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Huevos: 2 Unidades

Harina 0000: 200 Gramos

Sémola: 200 Gramos

Espinaca: 2 Paquetes

Sal fina: c/n A gusto

Yema: 1 unidad

Salsa

Pimienta: c/n A gusto

Cebola: 1/2 unidad

Grelo: 1 unidad

Queso Parmesano: c/n A gusto

Panceta ahumada: 100 Gramos

Aceite De Oliva: c/n A gusto

Diente de ajo: 1 unidad

Habas: 100 Gramos

Mantequilla: c/n A gusto

Sal fina: c/n A gusto

Preparación de la Receta

- Mezclar en un bowl la *harina* 0000 con la *sémola* de grano duro
- Mezclar con *espinaca* cocida y procesada junto con la sal y los huevos.
- Dejar reposar la masa por 20 minutos
- Dividir la masa en 2 y estirlarla con la ayuda de un poco de *semolín*
- Estirar la masa
- Dejar secar por 10 minutos.
- Pasar *semolín* nuevamente y cortar con la ayuda de un cuchillo
- *Hervir* la pasta en agua con sal gruesa.
- Cocinar en sartén, la *cebolla* picada y la **panceta** junto a un poco de *mantequilla* y aceite de oliva.
- Agregar *panceta* ahumada, *grellos*, las **habas**, *condimentar* con sal y un poco de agua hirviendo
- Terminar de cocinar la pasta en la sartén con la salsa
- Sumar queso rallado.

