Fetuchinis negros de sepia con salsa de la rompiente



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Huevo: 1 Unidad
Yemas de huevo: 10 Unidades
Sal: 10 g
Tinta de calamar: 2 Sobres
Harina 0000: 500 grs.
Aceite De Oliva: 20 cc

Salsa

Manteca: 30 g
Ajo: 2 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Echalotte: 50 g
Mejillones: 700 g
Vino blanco seco: 200 cc
Berberechos: 100 g
Perejil:
Crema de leche: 500 cc
Fumet de pescado: 300 cc
Aceite De Oliva: 40 cc
Almejas: 100 g

Preparación de la Receta

Masa

- Coloque en una procesadora media taza de agua junto con la sal, tinta de *calamar*, el *huevo*, las yemas, aceite de oliva y por ultimo la *harina*, procese hasta lograr una masa uniforme.
- Espolvoree la mesada con *harina* y aplaste la masa con las manos, luego pásela por el punto mas ancho de la sobadora manual repitiendo entre 10 y 12 veces y agregando *harina* cada vez que la masa lo necesite
- Una vez que la masa pasa totalmente lisa y no se pega a los rodillos dóblela y luego forme un bollo, envuélvala en papel film y deje reposar durante 1 hora en la heladera.

- Espolvoree la mesada con *harina* y aplaste la masa con las manos, luego estírela nuevamente con la sobadora desde el punto superior bajando punto a punto llegando al punto 3.

Salsa

- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los ajos junto con las almejas limpias con sus balbas, los berberechos, los mejillones y una vez que comiencen a abrirse las balbas agregue la sal y *perejil* picado, retire y reserve.
- En misma sartén caliente incorpore *manteca* y saltee los echalottes previamente picados, sazone con sal y pimienta, mezcle y una vez transparentado incorpore el vino blanco y el fumet de pescado, lo que permitirá levantar los jugos de cocción, por ultimo agregue la *crema* y deje reducir.
- Una vez reducida la *crema* incorpore los mariscos reservados.

Armado

- Deje secar la masa ligeramente y luego córtela por medio de la maquina formando los tagliatellis entre 5 a 6 milímetros de espesor.
- En una olla con abundante agua hirviendo, sal y aceite de oliva cocine la pasta durante 1 ½ a 2 minutos.
- Retire y cuele
- Finalice la cocción de la pasta dentro de la salsa.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de tagliatelles, alrededor acomode los mariscos y salsee con la salsa.
- Decore con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fetuchinis-negros-de-sepia-con-salsa-de-la-rompiente