Fidellini crocantes con aceitunas, alcaparras y anchoas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto

Acompañamiento

Cábolo: Hojas

Cubierta

Aceite De Oliva: 30 cc
Pan Rallado: 4 cdas.

Pesto de hojas de mostaza

Sal: 50 A gusto

Salsa de aceitunas, alcaparras y anchoas

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Alcaparras: 50 g
Aceitunas verdes: 200 g
Anchoas: 6 Filetes
Ajo: 2 Dientes
Perejil: 1 cda.
Orégano: 1 cdita.

Salsa de hongos

Hongos secos: 20 g
Vino Blanco: 200 cc
Ajo: 1 Diente
Pimienta: A gusto
Caldo de verduras: 200 cc
Manteca: 50 g
Crema de leche: 50 cc
Aceite De Oliva: 30 cc

Varios

Queso Parmesano Rallado: A gusto

Preparación de la Receta

- Cocine la pasta en abundante agua hirviendo salada

Salsa de aceitunas, alcaparras y anchoas

- Pique finamente el *perejil*.
- Descaroce las aceitunas y corte en rodajas
- Descarte las espinas de las anchoas y pique groseramente
- En una sartén con aceite de oliva caliente dore los ajos.
- Agregue las **alcaparras**, las aceitunas y el *orégano*.
- Incorpore las anchoas y un poco más de aceite.
- Fuera del fuego añada el *perejil*.
- Deseche el *ajo*, añada la pasta colada y mezcle.
- Disponga en una platina, espolvoree con el pan rallado y el aceite de oliva.
- Gratine en el horno caliente

Salsa de hongos

- Hidrate los *hongos* en el vino durante 30 minutos.
- Pique groseramente los *hongos*.
- Pele el *ajo* corte a la mitad y elimine el brote.
- En una *cacerola* con *manteca* y aceite de oliva dore el *ajo*.
- Agregue los *hongos* y el caldo.
- Deje reducir a fuego mínimo.
- Añada la *crema* y condimente con sal.
- Incorpore la pasta colada y el queso rallado sin mezclar.

Presentación

- Sirva en platos hondos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fidellini-crocantes-con-aceitunas-alcaparras-y-anchoas