

# 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>