

Fideos al torchio



Ingredientes

Para la salsa

Pimienta: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Crema de leche: 100 cc

Tomates cherry: 100 g

Ajo confitado: 3 Dientes

Hojas de Albahaca: Cantidad necesaria

Panceta: 150 g

Arvejas frescas: 100 g

Para los fideos

Huevos: 4 Unidades

Manteca: 2 cdas.

Queso rallado: Cantidad necesaria

Semolin: 270 g

Leche: 1 cda.

Harina: 270 g

Sal gruesa: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- En un tazón, mezclar *semolín* y *harina*
- En el centro, colocar huevos, *manteca*, leche y unir ingredientes con las manos.
- Continuar el amasado en el mesón por aproximadamente 10 minutos, hasta lograr un bollo firme
- Dejar descansar 1 hora y, una vez transcurrido el tiempo, cortar en trozos de un tamaño que puedan ser colocados en el torchio
- Espolvorear la masa con *semolín*.
- Llevar el trozo de pasta al torchio y, haciéndolo funcionar, hacer los fideos cortándolos de un largo de 4 cm
- Espolvorear los fideos con *semolín* para que no se peguen.

- Repetir esta operación con toda la masa y luego cocinar todos los fideos en abundante agua hirviendo con sal gruesa.

Para la salsa

saltear en una sartén

- N los bastones de *panceta*, los dientes de *ajo*, las arvejas y los tomates cherry cortados en mitades.
 - Salpimentar a gusto y continuar la cocción por unos minutos.
 - Escurrir bien los fideos y luego añadirlos a la sartén
 - Por último, incorporar la *crema*, decorar hojas de *albahaca* y agregar más sal de ser necesario.
 - Una vez que todo esté salteado, servir en una fuente y echar queso rallado por encima.
-
- Acompaña tus fideos con un buen pan
 - Recuerda que el pan siempre es más rico recién horneado
 - ¡Anímate y prepara la receta casera de pan de ajo!
 - El *semolín*, que es *harina* de *sémola* de grano duro, tiene más gluten y absorbe más agua que la *harina* de trigo común
 - Procura no atenerte a la receta y no lo reemplaces por *harina*.

Para el queso rallado

- Puedes optar por el Pecorino Romano, de aroma más pronunciado que el clásico parmesano
- Los matices picantes del Pecorino lo convierten en el queso ideal para combinar con platos de pasta de sabores más contundentes y con salsas que tengan como ingredientes al *ajo* y a la pimienta.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/fideos-al-torchio>