Garganelli al Ragú Bianco

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Huevos: 4 Unidades
Sémola de grano duro o semolín: 400 Gramos
Sal: 5 Gramos

Ragú

Carne De Cerdo Picada: 500 Gramos
Cebolla picada: 1 unidad
Harina: c/n
Hongos secos hidratados: 50 Gramos
Vino Blanco: 1/2 Taza
Manteca: 50 Gramos
Panceta: 50 Gramos
Sal: c/n
Queso Parmesano: 1/2 Taza
Hojas de salvia: 3 Unidades
Ajo: 1 Diente
Leche: 2 Unidades
Nuez Moscada: 1 Pizca
Pimienta Negra: c/n
Crema: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

Garganelli

- Colocar la *sémola* en un bol y agregar la sal.
- Añadir poco a poco en el centro el agua e integrar los ingredientes.
- Volcar sobre la mesada y amasar unos minutos hasta formar una masa uniforme y lisa.
- Dejar reposar 30 minutos tapada.
- Estirar la masa hasta que tenga un espesor de 2 mm.
- Cortar cuadrados de 4, 5 x 4, 5 cm.
- Envolver los cuadrados de masa en un palito de madera de 1cm de diámetro, comenzando por una de sus esquinas, y hacer girar sobre la tabla acanalada para garganelli hasta darles forma.

- Dejar secar en una placa espolvoreada con *semolín* hasta que estén bien duros y secos, aproximadamente 1 hora.

Ragú

- Calentar la *manteca* en una *cacerola* y agregar la *cebolla* picada, el *ajo* fileteado y la *panceta* en cubos.
- Cuando la *cebolla* está cocinada y la *panceta* levemente dorada, incorporar la carne de *cerdo* y los *hongos* hidratados fileteados.
- *Condimentar* con sal, pimienta, nuez moscada y cocinar la carne unos 10 minutos mientras revolvemos.
- Incorporar 1 cucharada de *harina* sin dejar de revolver y a los dos minutos, aproximadamente, agregar el vino y cocinar hasta que se evapore el alcohol.
- Incorporar las hojas de salvia y la leche, tapar la *cacerola* y cocinar durante 30 minutos.
- Verter la *crema* y rectificar sazón.
- **Armado**
- Cocinar la pasta en agua hirviendo con sal gruesa.
- Colar, agregar a la olla con el ragú e incorporar el queso parmesano para que se integre a la salsa.
- Servir y rociar con aceite de oliva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/garganelli-al-ragu-bianco