Garganelli con Pesto Trapanese

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Huevos: 5 Unidades
Sémola de grano duro: 500 Gramos
Sal fina: 5 Gramos

Pesto Trapanese

Tomates secos: 1 Taza
Almendras Tostadas: 1/4 Taza
Diente de ajo: 1/2 unidad
Albahaca: 1 Taza
Sal fina: c/n A gusto
Aceite De Oliva: c/n A gusto
Miga de pan: 1 Taza
Queso Parmesano: 70 Gramos
Tomates cherry: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Llevar a un bowl la *sémola* de grano duro, añadir en el centro huevos batidos previamente con sal
- Unir con tenedor hasta que tome, bajar a mesada y trabajar a mano hasta lograr una masa lisa y homogénea.
- Dejar reposar tapada durante media hora.
- Estirar la masa hasta obtener una lámina fina
- Cortar en cuadraditos parejos de 4x4 cm aproximadamente
- Enrollar cada cuadradito pasándolo por una tablita de garganelli o tenedor para lograr los surcos
- Dejar descansar para que no pierdan estructura, reservar hasta su cocción.
- Licuar hasta cremar tomates secos hidratados, tomates cherry, miga de pan, *ajo*, *albahaca*, almendras tostadas, sal y aceite de oliva
- Terminar con queso rallado y sal.
- *Hervir* los garganelli en abundante agua con sal durante tres minutos
- Llevar el pesto procesado a una sartén con aceite de oliva
- Cuando esté caliente añadir los garganelli recién hervidos, más *albahaca* hasta que caliente y emulsione.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/garganelli-con-pesto-trapanese