# Garganelli della domenica

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Huevos**: 1 Unidades
**Yema**: 1 Unidad
**Sémola**: 50 g
**Harina 0000**: 500 g

### Relleno

**Tomillo**: 1 cda.

### Salsa

**Sal**: A gusto
**Tomates secos**: 100 grs.
**Ajo**: 1 Diente
**Espinaca**: 50 g
**Portobellos**: 100 grs.
**Aceite De Oliva**: 1 cda.
**Shiitake**: 100 g

### Varios

**Albahaca**: A gusto

## Preparación de la Receta

- En un bowl mezcle el *harina* y la *sémola* con los huevos.
- Amase hasta obtener una masa uniforme
- Deje descansar 30 minutos en al heladera.
- Sobe en la máquina de pastas hasta el múmero más chico.
- Corte cuadrados y con la ayuda de un *palillo* y una madera acanalada.
- Deje secar antes de usar.
- Cocine en abundante agua salada.
- Cuele y reserve

## Salsa

- Hidrate los tomates.
- Elimiene el trongo de los *hongos* y filetee.
- Pique finamente el *ajo*.
- Corte el radicchio en juliana.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los *hongos*
- Condimente con sal.
- Agregue los tomates, el radicchio y la espinacas.
- Agregue la pasta cocida y caliente sobre el fuego.

## Presentación

- Sirva en platos hondos
- Decore con la *albahaca*.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/garganelli-della-domenica**