

Garganelli della domenica

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Huevos: 1 Unidades

Sémola: 50 g

Yema: 1 Unidad

Harina 0000: 500 g

Relleno

Tomillo: 1 cda.

Salsa

Sal: A gusto

Tomates secos: 100 grs.

Espinaca: 50 g

Aceite De Oliva: 1 cda.

Ajo: 1 Diente

Portobellos: 100 grs.

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 número 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.
- Elimine el tronco 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://onlinebiblelearning.org/recetas/garganelli-della-domenica>