

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