

Garganelli, Pasta casera tubular con manteca de remolacha



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca de remolachas

Sal y Pimienta: A gusto

Remolachas: 4 k

Manteca pomada: 100 grs.

Masa

Sal: A gusto

Agua: Cantidad necesaria

Queso Parmesano Rallado: 200 g

Harina 000: 500 g

Yemas: 8 Unidades

Nuez Moscada: Una pizca

Varios

Aceite De Oliva: A gusto

Radicchio Rosso: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Masa

- Tamice la *harina* sobre la mesada, realice un hueco en el centro y coloque las yemas, sazone los bordes con sal y nuez moscada, espolvoree con queso rallado parmesano y añada dos cucharadas de agua, mezcle y comience a unir los ingredientes, luego amase hasta conseguir una textura lisa.

- Deje reposar en un lugar calido.

Manteca de remolachas

- Cocine las remolachas partiendo de agua fría hasta que estén tiernas, terminada la cocción quite la piel y procéselas.
- Mezcle la **manteca** pomada con el puré de remolachas y reserve en la heladera hasta el momento de utilizarla. Sazone con pimienta y sal.

Armado

- Deseche el centro blanco del radicchio y luego píquelo en fina juliana.
- Pase la masa por la sobadora hasta lograr un espesor bien fino, luego corte la masa en cuadrados de 3cm de lado, tome un cuadrado, acomode una de las puntas hacia usted, o sea en forma de rombo coloque sobre la punta un lápiz de madera, luego enrolle y quite el lápiz, proceda del mismo modo con el resto.
- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo con sal cocine la pasta.
- En una sartén caliente con una pizca de aceite de oliva saltee el radicchio en juliana solo unos minutos, sazone con pimienta negra y luego incorpore la pasta, saltee unos minutos mas, incorpore la *manteca* de **remolacha**, mezcle y retire.

Presentación

- Sirva los Garganelli, pasta casera tubular con *manteca* de *remolacha* en una fuente.
- Espolvoree con queso parmesano rallado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/garganelli-pasta-casera-tubular-con-manteca-de-remolacha>