Garganellis al Pesto

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Armado

Huevo poche: 2 Unidades
Queso rallado: c/n

Garganellis

Yemas: 12 Unidades
Sal: c/n
Harina: 300 grs
Semolin: c/n

Salsa Pesto

Almendras: c/n
Dientes de ajo: 3 Unidades
Jugo de Limón: c/n
Albahaca: 1 Planta
Queso rallado: 50 grs
Aceite De Oliva: c/n
Arvejas: 200 grs
Rúcula: 1 Atado
Menta: c/n
Pimienta: c/n
Sal: c/n

Preparación de la Receta

Garganelli

- En un bol, colocar *harina* y hacer un hueco en el centro.
- Agregar las yemas, sal e integrar de a poco con las manos.
- Amasar hasta obtener una masa lisa y compacta.
- Reservar tapado por 90 minutos.

- Pasar la masa reposada por la sobadora de pastas, espolvoreando con *semolín* -del nivel más ancho- hasta obtener el grosor deseado.
- Cortar con un cortapastas cuadrado de 5 x 5 cm y colocar cada trozo sobre la ñoquera de madera.
- Con la ayuda de pequeño tubo, presionar sobre la madera y darles forma
- Reservar.

Salsa Pesto

- Licuar *albahaca*, queso rallado, almendras, *menta*, *ajo*, la mitad de las arvejas, aceite de oliva, sal y pimienta hasta obtener un pesto de textura cremosa.
- En una sartén, calentar el pesto, añadir *jugo* de *limón*, arvejas y hojas de *rúcula*
- Mezclar.

Armado

- Cocinar los garganelli en abundante agua hirviendo con un puñado de sal hasta que suban a la superficie.
- Agregar la pasta a la sartén con el pesto y mezclar bien.
- Servir en plato hondo
- En el centro agregar queso rallado y 1 *huevo* poche por plato.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/garganellis-al-pesto