Garganellis

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Armado

Pesto: c/n

Queso rallado: c/n

Masa

Aceite De Oliva: 20 Gramos
Sal: 10 Gramos

Harina 0000: 360 Gramos
Yemas: 300 Gramos

Salsa

Arvejas: 200 Gramos
Panceta ahumada: 200 Gramos
Tomates cherry: 100 Gramos

Crema: 50 c.c.
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

Masa

- Hacer un volcán con *harina* y en el centro agregar yemas, aceite de oliva, sal y con un tenedor ir tomando los bordes de la *harina* para ir haciendo las yemas cada vez más espesas.
- Bajar la masa a la mesada y amasar con las manos hasta integrar en un bollo.
- Dejar reposar 1 hora.
- Con máquina para sobar pasta, estirar la masa comenzando de la graduación mas ancha hasta el espesor más fino deseado.
- Espolvorear con *semolín* y cortar cuadrados de 5 x 5.

- En tablita para hacer ñoquis colocar en forma diagonal una varita de madera en los cuadrados cortados y enrollar presionando obteniendo unos tubos de pasta rizados.
- Reservar espolvoreados.

Salsa

- En sartén con aceite de oliva *saltear* la *panceta* en lardons hasta *dorar*.
- Retirar de la sartén la grasa excedente y añadir tomates cherry en mitades, arvejas blanquedas, sal, pimienta y cocinar 3 minutos.
- Cocinar la pasta en agua hirviendo con sal (4 minutos) , colar y añadir a la sartén.
- Incorporar cremar y dejar reducir 1 minuto.
- Servir en fuente y terminar rociando con pesto por encima y queso rallado

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