Insalata tiepida di moscardini con funghi e pasta al café (Ensalada tibia de chipirones con hongos y pasta al café)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Agua: Cantidad necesaria
Cafe soluble: 2 cdas.
Yemas de huevo: 4 Unidades
Harina 0000: 300 g

Salsa

Aceite De Oliva: 3 cdas.
Hongos frescos: 200 g
Ajo: 1 Diente
Chipirones limpios: 500 g
Vino Blanco: 50 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Café en grano: 1/2 cda.

Preparación de la Receta

Masa

- Mezcle la *harina* con el **café** y forme una corona.
- En el centro disponga las yemas y comience a mezclar del centro hacia los bordes agregando agua poco a poco hasta unir los ingredientes.
- Amase sobre la mesada hasta formar un bollo de masa lisa.
- Cubra con un lienzo y deje descansar durante 30 minutos.
- Estire la masa y corte tiras finas.
- Cocine en abundante agua salada en ebullición.

Salsa

- Corte los **hongos** en trozos.
- Pique el *ajo*.
- Machaque ligeramente los granos de *café*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee el *ajo* con los *hongos* y los chipirones.
- Incorpore los granos de *café*, el vino sal, pimienta y deje reducir durante 3 minutos.

Presentación

- En la base de un plato sirva la pasta y encima la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/insalata-tiepida-di-moscardini-con-funghi-e-pasta-al-cafe-ensalada-tibia-de-chipirones-con-hongos-y-pasta-al-cafe