

Laganelle ai frutti di mare

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Yemas: 4 Unidades

Aceite De Oliva: 30 cc

Ciboulette: 1 cda.

Ajo: 1 Diente

Harina 0000: 300 g

Salsa

Berberechos: 200 g

Echalotte: 1 Unidad

Mejillones: 250 g

Aceite De Oliva: 30 cc

Almejas: 250 g

Cerveza: 45 cc

Langostinos: 16 Unidades

Limon: ¼ Unidad

Camarones: 200 g

Varios

Aceite De Oliva: A gusto

Preparación de la Receta

- Pique finamente el *ajo* y el *ciboulette*
- En un bowl mezcle la *harina*, las *yemas*, el *aceite*, el *ajo* y el *ciboulette* hasta formar un bollo de masa lisa.
- Amase en la mesada enharinada durante 10 minutos.
- Deje reposar durante 20 minutos.
- Pase la masa por la máquina sobadora hasta obtener una lámina de masa de 2 mm de espesor.
- Corte en tiras finas y enrosque cada una contra la mesada sin hacer presión.
- Cocine en abundante agua salada hirviendo.

Salsa

- Pele la mitad de los *langostinos*, elimine las patas, la cabezas, la colas y la vena del *lomo*
- Pique la *échalote*.
- Ralle la cáscara de *limón*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva disponga la cerveza, los mejillones y las almejas.
- Tape y cocine hasta que las almejas y mejillones se abran.
- Descarte los que no abrieron.
- Agregue los *langostinos* sin *pelar* y cocine durante 2 minutos.
- Incorpore los *langostinos* pelados y la *échalote*.
- Retire los *langostinos* enteros, las almejas y los mejillones y reserve en un bowl.
- Añada los berberechos y rehogue.
- Al final de la cocción integre los *camarones* y la ralladura de *limón*.
- Vierta la pasta cocida y una cucharada de aceite de oliva.

Presentación

- Sirva en platos hondos, alrededor distribuya almejas, mejillones y *langostinos* enteros.
- Rocíe con aceite de oliva.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/laganelle-ai-fruti-di-mare>