

Linguine ai frutti di mare (Linguine con frutos del mar)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Linguine

Mejillones: 12 Unidades

Vino Blanco: 1/2 Vaso

Ajo: 2 Dientes

Perejil: 10 g

Langostinos: 12 Unidades

Ají molido: A gusto

Linguine: 400 g

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Tomates cherry: 250 grs.

Calamaretti limpios: 4 Unidades

Cachetes de abadejo: 4 Unidades

Vieiras: 8 Unidades

Pane carasau

Agua: Cantidad necesaria

Sal: Una pizca

Harina semolín: 500 g

Preparación de la Receta

Pane carasau

- Forme una corona con la *harina semolín* y la sal.
- Incorpore agua poco a poco y mezcle del centro hacia los bordes hasta formar un bollo de masa lisa.
- Cubra con un film y deje reposar durante 30 minutos.
- Separe la masa en porciones pequeñas y estire hasta formar discos delgados de 25 cm de diámetro.
- Apile los discos de masa separados entre lienzos y deje descansar durante 1 hora.
- Cocine en el horno caliente hasta que doren ligeramente.
- Linguine

- Corte los calamaretti en aros.
- Corte los cachetes de *abadejo* en trozos parejos.
- Pele los *langostinos*, retire la cabeza, las patas y la vena del *lomo*.
- Corte los tomates cherry al medio.
- Pique finamente el *perejil*.
- En una *cacerola* con aceite de oliva disponga 1 diente de *ajo*, los mejillones limpios, el vino, tape y deje cocinar hasta que los mejillones se abran.
- Integre la mitad de los tomates y mezcle bien.
- Reserve los mejillones al calor y deje reducir el fondo de cocción.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore el *ajo*.
- Incorpore los calamares, el *abadejo*, el *ají*, los tomates y saltee unos minutos.
- Añada las vieiras, los *langostinos* y continúe la cocción.
- Integre el fondo de cocción de los mejillones y deje reducir unos minutos más.
- Cocine la pasta al dente en abundante agua salada en ebullición.
- Vierta dentro de la salsa con un poco del agua de cocción y saltee unos minutos.
- Agregue el *perejil* picado, reintegre los mejillones y termine la cocción.

Presentación

- En la base de una fuente acomode el pan y encima sirva la pasta con los frutos de mar.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/linguine-ai-frutti-di-mare-linguine-con-frutos-del-mar>