Lorighittas

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Pasta

Agua: 60 c.c.
Harina 0000: 300 Gramos
Yemas: 7 Unidades

Salsa

Orégano: 1 Pizca
Anchoas: 2 Filetes
Albahaca: c/n
Nduja: 20 Gramos
Sal y Pimienta: c/n
Ají molido: 1 Pizca
Dientes de ajo: 3 Unidades
Salsa de tomate: 300 c.c.
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

Pasta

- Hacer un volcán con la *harina*, agregar en el centro yemas, agua 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 envuelta en film.
- Cortar trozos pequeños, estirar con las manos haciendo rollos bien finos (3mm) y sobre 3 dedos unidos dar 2 vueltas alrededor y cuando el rollito de masa se junta las 3 puntas se presiona y se corta el rollo.
- Esa triple rollito de masa enroscarlo para afuera con ambas manos generando un aro trenzado.
- Repetir la operación hasta terminar la masa.

- Colocarlas sobre bandeja espolvoreada con abundante *semolín*.

Salsa

- En una sartén con aceite de oliva agregar anchoas, *orégano* seco, *ajo* picado y a fuego suave cocinar hasta desintegrar las anchoas cuidando que al *ajo* no tome *color*.
- Añadir salsa de tomates, *ají* molido, pimienta, sal, nduja y cocinar hasta integrar todo

Montaje

- Cocinar la pasta en abundante agua con sal (5 minutos después de hervor)
- Agregar la pasta cocida a la sartén, *saltear*, añadir hojas de *albahaca* y servir en plato hondo un poco de queso rallado por encima.

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