Maccaroni, pasta tubular hecha a mano

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aderezo

Perejil picado: 2 cdas.
Pan de campo (viejo): 6 Rodajas
Aceite De Oliva: 3 cdas.

Masa

Agua: Cantidad necesaria
Huevo: 1 Unidad
Semolin: 1 k

Salsa de tomate

Sal: A gusto
Tomates en conserva: 1 Lata
Aceite De Oliva: 1 cda.
Cebolla: 1 Unidad
Neonata de anchoitas: 1 Lata
Queso pecorino rallado: 600 g

Preparación de la Receta

Masa

- Vuelque el *semolín* previamente tamizado sobre la mesada y realice un hueco en el centro, añada el *huevo* y agregue agua de a poco, con los dedos rompa el ligue del *huevo* y comience a unir los ingredientes de afuera hacia dentro, luego amase hasta conseguir una masa lisa, forme un bollo y deje la reposar en un lugar calido.

Aderezo

- Deseche la costra del pan y luego pique la miga.
- En una sartén coloque la miga de pan junto con el *perejil* picado y aceite de oliva, tueste a fuego medio.

Salsa de tomate

- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla*, sazone con sal, cuando la *cebolla* este transparente incorpore la conserva de *tomate*

Armado

- Transcurrido el tiempo de reposo de la masa tome una pequeña porción y córtela en tiras, luego tome una tira y estírela sobre la mesada con las manos hasta lograr darle forma de cordón de aproximadamente 10cm de largo y ½ cm de diámetro, una vez formados los cordones tome uno y coloque en el centro a lo largo un *palillo* de brochette o junco y con la palma de las manos comience a amasar suavemente, retire el *palillo* quedando un agujero en el centro.
- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo con sal gruesa cocine la pasta solo unos minutos, luego retire y colóquela en la sartén con la salsa de *tomate*, saltee unos minutos y agregue la neonata de anchoitas y el aderezo, mezcle incorpore unos hilos de aceite de oliva y retire del fuego.

Presentación

- Sirva los maccaroni en una fuente y espolvoree con queso pecorino rallado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/maccaroni-pasta-tubular-hecha-a-mano