

# Maccheroni a ru ferretto

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Sal:** A gusto

**Huevo:** 1 Unidad

**Harina:** 500 grs.

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

## Salsa

**Sal:** A gusto

**Vino Blanco:** 100 cc

**Atún fresco:** 500 g

**Eneldo:** A gusto

**Peperoncini:** 3 Unidades

**Cebolla:** 1 Unidad

**Hinojo:** 1 Unidad

**Tomates cherry:** 300 grs.

**Aceite De Oliva:** 30 cc

## Variante II

**Sal:** A gusto

**Sémola fina:** 500 g

**Harina:** Cantidad necesaria

**Agua:** Cantidad necesaria

## Varios

**Aceite De Oliva:** A gusto

## Preparación de la Receta

- Mezcle la *harina* con el *huevo* y el aceite hasta formar un bollo de masa lisa.
- Amase en la mesada enharinada durante 10 minutos.
- Deje descansar cubierta por un film durante 20 minutos.

- Estire hasta obtener una lámina de masa de 2 mm de espesor y corte en tiras de 1/2 cm de ancho.
- Tome pequeñas porciones de masa y forme rollos finos.
- Corte cada rollo en dados y estire con la ayuda del fierrito hasta que se estire y forme el maccheroni.
- Cocine la pasta en abundante agua salada.

## Variante II

- Mezcle la *sémola* con agua hasta formar un bollo de masa lisa.
- Amase en la mesada enharinada durante 10 minutos.
- Deje descansar cubierta por un film durante 20 minutos.
- Estire hasta obtener una lámina de masa de 2 mm de espesor y corte en tiras de 1/2 cm de ancho.
- Tome porciones de masa y forme rollos finos.
- Enrolle cada rollo de masa en el fierrito para formar los fusilli.
- Desprenda y deje secar.
- Cocine la pasta en abundante agua salada.

## Salsa

- Elimine la piel del *atún*, las espinas y corte en cubos regulares.
- Corte el *hinojo* en juliana fina.
- Corte la *cebolla* en pluma.
- Corte los tomates en ruedas.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore los peperoncinos.
- Incorpore el *hinojo*, la *cebolla* y rehogue.
- Condimente con sal.
- Añada los tomates y saltee.
- Agregue el vino, el *atún*, el *eneldo* y cocine durante 3 minutos.
- Incorpore la pasta colada y aceite de oliva.

## Presentación

- Sirva la pasta en platos hondos.
- Rocíe con aceite de oliva.
  
- Como fierrito puede utilizar una aguja de tejer fina.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/maccheroni-a-ru-ferretto>