Maccheroni al Ferreto



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Agua: 200 c.c.
Sal: 5 Gramos
Sémola de grano duro o semolín: 400 Gramos

Salsa

Aceite De Oliva: 2 cdas
Nduja: 80 Gramos
Porotos Alubias Cocidos: 1 Taza
Salsa pomodoro: 500 Gramos
Taza de hojas de albahaca: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- Mezclar *sémola*, sal, formar una corona, ahuecar el centro y verter agua.
- Ir tomando la *sémola*, desde los bordes hacia el centro.
- Cuando la masa comienza a tomar forma, volcarla sobre la mesada y ejercer presión con la palma de las manos una y otra vez hasta lograr un bollo liso
- Amasar aproximadamente 10 minutos.
- Cubrir con un paño y dejarla reposar 30 minutos como mínimo.
- Porcionar la masa y trabajar de a una porción por vez, manteniendo las demás tapadas para que no se sequen
- Amasar una porción, estirarla y hacer rollitos de 5 mm de diámetro.
- Cortar segmentos de 5 cm de largo.
- Disponer los segmentos de masa sobre la mesada.
- Apoyar un fierrito en el centro de uno de los segmentos, presionar sobre la mesada y girar la masa sobre el fierrito al mismo tiempo que estiramos hasta que cada segmento se alargue.
- Retirar el fierrito cuidadosamente y repetir el proceso con cada uno de los segmentos.
- Dejar secar los maccheroni 30 minutos sobre una placa con *semolín*.

Salsa

- Colocar en una sartén el aceite de oliva y la nduja desmenuzada y calentar unos minutos hasta que se fundan.
- Incorporar el pomodoro, mezclar bien y cocinar 10 minutos para integrar bien los sabores, agregar los porotos cocidos y cocinar unos minutos más.

Armado

- Cocinar los maccheroni en una olla con abundante agua hirviendo y sal gruesa por 6 minutos aproximadamente.
- Colarlos e incorporarlos a la sartén con el pomodoro
- Agregar las hojas de *albahaca*, mezclar y servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/maccheroni-al-ferreto