Maccheroni alla mugnaia



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sémola fina: 150 g
Huevos: 2 Unidades
Agua: 60 cc
Harina integral: 60 Cantidad necesaria

Guarnición

Platanos: 2 Unidades

Salsa

Paprika: 2 cditas.
Ajo: 5 Dientes
Aceite De Oliva: 200 cc
Peperoncini: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Tamice las harinas.
- Bata los huevos con el agua.
- Forme un aro con la mezcla de harinas y en el centro coloque los huevos batidos.
- Vaya tomando poco a poco el *harina* del centro hacia afuera hasta amalgamar los ingredientes.
- Agregue más agua de ser necesario
- Amase durante 5 minutos aproximadamente y deje reposar 20 minutos.
- Estire la masa con un palote desde el centro hacia afuera.
- Gire la masa y estire hasta obtener una lámina fina.
- Corte rectángulos de 25 cm de largo y utilice la chitarra para cortar los maccheroni.
- Cocine en abundante agua salada hirviendo.

Salsa

- Pique groseramente el *ajo*.
- En una *cacerola* caliente el aceite con la *paprika*, el *ajo* y el *peperoncino*.
- Cuando comience a *hervir* apague el fuego y reserve tapada.

Presentación

- Sirva la pasta en platos hondos.

- Prepare la salsa con antelación para que absorba bien los sabores.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/maccheroni-alla-mugnaia