

Minuich, pasta tubular

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Huevo: 1 Unidad

Agua Caliente: Cantidad necesaria

Sal fina: Una pizca

Semolin: 1 k

Pulpo cocinado en seco

Limon: 1 Unidad

Perejil picado: 2 cdas.

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Laurel: 1 Hoja

Pimienta Negra en grano: 5 Unidades

Harina: 1/2 Taza

Pulpo: 1 Unidad

Agua: Cantidad necesaria

Ajo: 2 Dientes

Peperoncino: 2 Unidad

Menta picada: 1 cda.

Preparación de la Receta

Masa

- Vuelque el *semolín* sobre la mesada y realice un hueco en el centro, espolvoree los bordes con sal y agregue en el hueco el *huevo* y agua caliente de a poco, comience a integrar y luego amase hasta lograr una masa consistente
- Envuélvala en un repasador y deje reposar 1 hora.

Pulpo cocinado en seco

- Coloque el pulpo en una olla de barro sin agua, incorpore un *peperoncino*, los granos de pimienta, un diente de *ajo* sin piel y machacado, la hoja de *laurel* y media taza de aceite de oliva.
- Realice un engrudo con la *harina* y el agua, luego cubra por completo el borde interno de la tapa de la olla de barro, luego tape la olla y selle el borde con el resto de engrudo.
- Coloque sobre el fuego una sartén de hierro fundido y sobre este acomode la olla de barro, cocine a fuego mínimo durante 1 ½ hora.
- Pele y corte el diente de *ajo* restante en finas rodajas.
- Corte el *limón* en rodajas y luego córtelas por la mitad.

Armado

- Transcurrido el tiempo de reposo de la masa córtela en pequeños trozos.
- Tome un rozo, enrolle sobre la mesada formando un cordón de aproximadamente 1 ½ de ancho y corte en bastones de 2cm de largo, luego tome un bastón, coloque encima, en el medio y a lo largo un *palillo* de brochette, presione y con la palma de la mano amase sobre la mesada quedando el *palillo* dentro de la masa, quite el *palillo* y proceda del mismo modo con el resto de masa, una vez terminados espolvoree con *semolín* y deje secar al aire libre preferentemente.
- Terminada la cocción del pulpo córtelo en bocados.
- En una sartén coloque el *ajo* fileteado, el *peperoncino* restante, *perejil* y *menta* picada, el pulpo y las medias rodajas de *limón*, incorpore por ultimo aceite de oliva, mezcle y lleve a fuego medio.
- En una olla con abundante agua hirviendo con sal cocine los minuich, terminada la cocción colóquelos en la sartén con el pulpo, mezcle, saltee unos minutos hasta que se emulsione y retire.

Presentación

- En una fuente presente los minuich con pulpo.
- Para la cocción de la pasta se utilizan 10 gramos de sal gruesa por litro de agua.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/minuich-pasta-tubular>