Orecchiette de trigo negro

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebada negra: 100 g
Huevo: 1 Unidad
Sémola de trigo candeal: 300 g
Agua: Cantidad necesaria

Cubierta

Pan Rallado: 200 g
Aceite De Oliva: 50 cc

Guarnición

Aceite De Oliva: 1 cda.

Salsa

Diente de león: 1 Paquete
Sal: A gusto
Coliflor: 1 Unidad
Anchoas: 3 Filetes
Ajo: 2 Dientes
Peperoncini: 2 Unidades

Varios

Queso de cabra rallado: A gusto

Preparación de la Receta

- Muela la cebada con un molinillo.
- Forme una corona con la *sémola* y la cebada, en el centro disponga el *huevo*.

- Mezcle tomando un poco de *harina*, agregue agua y siga mezclando hasta unir los ingredientes.
- Agregue más agua de ser necesario.
- Amase hasta obtener una masa lisa.
- Deje reposar durante 20 minutos cubierta con un lienzo.
- Espolvoree la mesada con *sémola* y estire la masa.
- Forme cilindros y corte pequeñas porciones.
- Con la hoja de un cuchillo estire la porción contra la mesada, y luego déle la forma con la yema de los dedos.
- Deje secar durante 2 a 3 horas.
- Cocine durante 5 en abundante agua salada hirviendo.
- Cocine las hojas de diente de león y agregue al agua de cocción de los orecchiette.

Salsa

- Cocine el *coliflor* en agua hirviendo salada hasta que esté tierna.
- Separe las flores del *coliflor*.
- Pique finamente el *ajo*
- En un wok con aceite de oliva saltee el *ajo*, los *peperoncino* y las anchoas.
- Agregue las flores de *coliflor*.
- Condimente con sal.
- Añada la pasta con la verdura con un poco del agua de cocción y mezcle bien.

Cubierta

- En un bowl mezcle el pan rallado con aceite.
- En una sartén caliente la mezcla de pan rallado y aceite.

Presentación

- Sirva en platos hondos, cubra con la mezcla de pan rallado y aceite y el queso de cabra rallado.
- Rocíe con aceite de oliva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/orecchiette-de-trigo-negro