Orecchiette di prete alla teramana (Orechiette al estilo Teramo)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Decoración

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Langostinos: 12 Unidades

Orecchiette

Agua: Cantidad necesaria
Huevos: 3 Unidades
Harina: 500 grs.
Semolin: 3 cdas.

Salsa

Cebolla: 1 Unidad
Perejil fresco: 1 cda.
Vino Blanco: 1/2 Taza
Peperoncino: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Tomates cherry: 200 grs.
Langostinos: 18 Unidades

Preparación de la Receta

Orecchiette

- Mezcle la *harina* con el *semolín* y forme un hueco en el centro.
- Agregue los huevos, un poco de agua y mezcle hasta unir los ingredientes.
- Amase sobre la mesada durante 10 a 15 minutos y obtener un bollo de masa lisa.
- Cubra con un lienzo y deje reposar durante 30 minutos.

- Corte la masa en porciones y forme cordones de 1/2 cm de diámetro y luego corte en porciones de 2 cm.
- Enrolle cada porción de masa, presionando sobre la mesada, con la ayuda de un cuchillo de punta redondeada y luego dé vuelta con el pulgar dándole forma de sobrero.
- Deje secar sobre una tabla de madera cubierta con un lienzo.
- Cocine la pasta en abundante agua salada en ebullición.

Salsa

- Pele los *langostinos* y retire la cabeza, las patas y la vena del *lomo*.
- En una *cacerola* disponga las cáscaras y la cabeza de los *langostinos*, cubra con agua y lleve a hervor durante 5 minutos.
- Pique finamente la *cebolla* y el *perejil*.
- Corte los tomates en mitades.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla* con el *peperoncino*.
- Incorpore los tomates, sal y deje cocinar durante unos minutos.
- Vierta el vino y deje evaporar el alcohol.
- Agregue un poco del caldo de *langostinos*, los *langostinos* y deje cocinar unos minutos.
- Incorpore la pasta colada, pimienta, *perejil* y saltee ligeramente.

Decoración

- Pele los *langostinos* y retire las patas y vena del *lomo*.
- En una sartén caliente saltee los *langostinos*.

Presentación

- Sirva la pasta en platos individuales y decore con los *langostinos* enteros.
- Rocíe con aceite de oliva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/orecchiette-di-prete-alla-teramana-orechiette-al-estilo-teramo