Orecchiette, pasta en forma de orejitas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Agua: Cantidad necesaria
Semolin: 500 g
Huevo: 1 Unidad

Relleno

Sal gruesa: A gusto
Tomates secos: 50 grs.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Anchoa: 1 Filete
Tomates cherry: 400 grs.
Panceta: 150 g
Tomillo: 5 Ramas
Ajo: 2 Dientes
Brócoli: 2 Plantas
Peperoncino: 1 Unidad
Ricota firme: 200 g

Preparación de la Receta

Masa

- Vuelque el *semolín* previamente tamizado sobre la mesada, realice un hueco en el centro y añada el *huevo* y un poco de agua, comience a unir los ingredientes y luego amase, una vez que obtenga una masa lisa y suave cúbrala con un repasados y déjela reposar en un lugar calido aproximadamente 1 hora.

Relleno

- Hidrate en agua fría los tomates secos, luego escúrralos y córtelos en juliana.

- En una placa caliente con aceite de oliva coloque los tomates cherry, perfume con ramas de *tomillo* y sazone con sal gruesa, cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 15 minutos.
- Corte la *panceta* en pequeños daditos.
- Pele y corte en finas láminas los dientes de *ajo*.
- Separe las flores de *brócoli* del tallo.

Armado

- Transcurrido el tiempo de reposo de la masa tome una porción, amase sobre la mesada con la palma de las manos dando forma de cordón de aproximadamente 1cm de diámetro, luego córtelo en porciones de 1 ½ de largo, tome un cuchillo de punta redonda y colóquela sobre uno de los cuadraditos de masa, aplaste y arrastre sobre la mesada quedando hundido en el centro, luego de vuelta colocando la pasta sobre el dedo pulgar
- Una vez obtenidos los orecchiette colóquelos sobre un bastidor y déjelos airear.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *panceta*, una vez dorada retírela y escurra sobre papel absorbente, reserve el aceite en la sartén.
- En una olla con abundante agua hirviendo con sal (10 gramos de sal gruesa por cada litro de agua) cocine las flores de *brócoli* durante 5 minutos y luego añada la pasta, cocine durante aproximadamente 5 minutos mas.
- En la misma sartén donde doro la *panceta* saltee las laminas de *ajo*, incorpore el *peperoncino* previamente roto con la mano y una punta de filete de *anchoa*, cuando el *ajo* comience a dorarse agregue un cuarto de taza de agua de la cocción de los brócolis, y una vez que rompa hervor incorpore los tomates cherry, saltee, transcurrido el tiempo de cocción de la pasta añádala a la sartén junto con las flores de *brócoli*, saltee nuevamente a fuego máximo y por ultimo incorpore la *panceta* junto con los tomates secos, mezcle y retire del fuego.

Presentación

- Sirva los Orecchiette, pasta en forma de orejitas en una fuente, perfume con hilos de aceite de oliva y tiras de la *ricota* firme.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/orecchiette-pasta-en-forma-de-orejitas