

Papardelle con dos salsas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal gruesa: 1 cda.

Huevos: 3 Unidades

Semolin: Cantidad necesaria

Harina: 300 grs.

Yema: 1 Unidad

Semolin: 100 g

Pesto y chauchas

Sal gruesa: cda.

Jugo de Limón: 1 cda.

Ajo: 2 Dientes

Manteca: 1 cda.

Aceite de oliva extra virgen: Cantidad necesaria

Queso Parmesano Rallado: 2 cdas.

Piñones: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Albahaca: 1 Taza

Chauchas: 500 grs.

Salsa de hongos

Yema: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Crema de leche: 2 cdas.

Morillas: 30 g

Girgolas: 30 g

Manteca: 1 cda.

Queso de cabra blanco: 30 g

Portobellos: 30 grs.

Varios

Piñones:

Perejil:

Queso Parmesano: 200 grs.

Albahaca:

Preparación de la Receta

- En un bowl coloque la *harina* y el *semolín*, haga un hueco en el centro, añada los huevos, la yema y mezcle bien hasta integrar.
- Amase hasta lograr una bollo de masa lisa
- Cubra con un film y deje reposar durante 30 minutos.
- Pase por la máquina de pastas y estire hasta lograr una lámina de masa bien fina.
- Enrolle los extremos opuestos de la masa hacia el centro y corte en cintas gruesas para hacer los papardelles, deje secar unos minutos con semolina.
- En una olla con agua hirviendo salada cocine la pasta.
- Retire y divida en dos porciones.

Pesto y chauchas

- Corte las chauchas al bies de 3 cmts.
- Corte la *albahaca*.
- Pele y corte el *ajo* en láminas.
- Ralle el queso parmesano.
- En una olla con agua hirviendo salada cocine las chauchas por 3 minutos, retire y pase por agua helada.
- En un procesador coloque la *albahaca*, el *ajo*, sal, pimienta, *jugo de limón*
- Procese y agregue el aceite de oliva de a poco
- Procese hasta emulsionar.
- Añada los piñones tostados y el queso parmesano vuelva a procesar y reserve.

Salsa de hongos

- Hidrate las morillas en vino blanco y corte en láminas.
- Limpie con un lienzo y corte los *hongos portobello* en láminas.
- Retire el tallo de las *girgolas* y corte en láminas.
- Pique el *perejil*.
- En una sartén con una cucharada de aceite de oliva coloque los *hongos portobello* y *girgolas* a *dorar*
- Agregue las morillas, deje *dorar* y añada una cucharada de *manteca* y sal.
- En un bowl mezcle la *crema* de leche, la yema, sal, el queso de cabra y el *perejil* picado.

Armado

- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* saltee las chauchas.
- Agregue una parte de la pasta, dos cucharadas de pesto y un poco del liquido de cocción.
- Agregue la otra mitad de la pasta, con un poco de liquido de cocción, al bowl con la *crema* y por encima coloque los *hongos*.

Presentación

- Corte escamas del queso parmesano con un pela papas.
- Sirva en un plato hondo las pastas con la salsa de *hongos*, espolvoree con queso parmesano en escamas y decore con una rama de *perejil*.

- En otro plato hondo sirva las pastas con el pesto y las chauchas, espolvoree con queso parmesano en escamas y decore con piñones tostados y *albahaca* fresca.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/papardelle-con-dos-salsas>