

Papardelle con salchicha y vino tinto

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Pimienta: A gusto

Huevo: 1 Unidad

Harina: 100 g

Romero: 1 Rama

Salchicha: 1 Unidad

Vino Tinto: 1/2 Vaso

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Chile rojo: 1 Unidad

Parmesano: 100 g

Sésamo: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Comenzamos preparando la masa para los papardelles. Para ello, disponemos en un bowl, el *huevo* y la *harina*. Mezclamos los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea que podamos amasar. Formamos una bola.
- Después, envolvemos la masa en papel film y dejamos reposar unos 10 minutos.
- Pasado ese tiempo, espolvoreamos la mesa de trabajo con *harina*. Estiramos la masa con un palo de amasar hasta que esté finita y la cortamos en tiras de dos centímetros.
- En una cazuela, con abundante agua hirviendo, cocinamos la pasta durante 2 minutos.
- Luego, en una sartén, con aceite caliente salteamos la salchicha troceada. Salpimentamos.
- Cuando la carne empiece a estar dorada, subimos el fuego y añadimos el *romero*, el vino tinto y el *sésamo*.
- Una vez que la pasta esté lista, la escurrimos y la incorporamos a la sartén. Añadimos un poco del agua de cocción y el *chile* picado. Rehogamos todo junto durante unos minutos.
- Emplatamos espolvoreando un poco de parmesano. Servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/papardelle-con-salchicha-y-vino-tinto>