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