

Papardelle con salsa de berenjenas y aceitunas negras

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Yemas: 15 Unidades Aceite De Oliva: 1 cda.

Harina: 1/2 k

Guarnición

Sal: 1 A gusto

Salsa

Berenjenas: 4 Unidades Sal y Pimienta: A gusto

Aceitunas negras: 150 g Ajo: 1 Diente Nueces: 50 g Perejil: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Mezcle la harina con las yemas y el aceite hasta formar un bollo de masa lisa.
- Deje descansar cubierta por un lienzo durante 30 minutos.
- Pase por la máquina sobadora hasta obtener una lámina fina.
- Corte tiras de 20 cm de largo por 1, 5 cm de ancho
- Cocine en abundante agua salada hirviendo durante 2 a 3 minutos aproximadamente.
- Cuele y reserve

Salsa

- Queme la cáscara de las berenjenas sobre fuego directo.
- Pele las berenjenas y rescate la pulpa.

- Descaroce las aceitunas y pique groseramente.
- Machaque la pulpa de berenjenas con las aceitunas, el *ajo*, las nueces, el *perejil*, la sal y la pimienta.
- Caliente en una sartén con un poco de agua de la cocción de la pasta.
- Agregue la pasta y mezcle.

Presentación

• Sirva en platos hondos.

Consulta la receta original en

https://elgourmet.com/recetas/papardelle-con-salsa-de-berenjenas-y-aceitunas-negras