

Pappardelle alla norcina

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Yemas: 16 Unidades

Harina: 400 grs.

Semolin: 200 g

Salsa

Tartufo negro: 3 Unidades

Aceite De Oliva: 100 cc

Ajo: ½ Diente

Anchoas: 2 Filetes

Preparación de la Receta

- Bata ligeramente las yemas.
- En un bowl mezcle la *harina* con el *semolín*, forme un hueco en el centro y vierta las yemas.
- Comience a mezclar del centro hacia afuera.
- Termine de amasar en la mesada enharinada hasta formar un bollo de masa lisa.
- Deje reposar 30 minutos y pase por la máquina sobadora, enharinado con *semolín* cada vez, hasta obtener láminas de masa fina.
- Corte tiras de 2 cm de ancho por 20 de largo.
- Cocine en abundante agua salada hirviendo.
- Cuele y mezcle con la salsa.

Salsa

- En un mortero machaque el tartufo.
- Pique las anchoas con el *ajo*.
- En una *cacerola* caliente el aceite de oliva con el tartufo.
- Agregue el *ajo* con las anchoas, cocine a fuego bajo hasta que se deshagan.

Presentación

- Sirva en platos hondos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pappardelle-alla-norcina>