Pappardelle de calabaza con filetto

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Harina: 1 grs.
Calabaza: 150 g
Huevos: 5 Unidades

Salsa

Tomates: 2 Unidades
Manteca: 1 cda.
Aceite De Oliva: 1 cda.
Lomo: 200 g
Jamòn crudo: 100 g

Varios

Queso Parmesano Rallado: A gusto

Preparación de la Receta

- Cocine la **calabaza** en el horno
- Pele y reduzca a puré.
- Sobre la mesada forme una corona con la *harina*, en el centro coloque los huevos y el puré de *calabaza*
- Integre los ingredientes del centro hacia los bordes.
- Amase y deje descansar en la heladera durante 20 minutos.
- Estire y corte tiras de 2 cm de ancho y 20 de largo.
- Cocine en abundante agua salada hirviendo.
- Cuele y reserve.

Salsa

- Corte el *lomo* en filetes finos.

- Corte el *jamón* y los filetes de *lomo* en tiras.
- Pele y corte los tomates en *concassé*.
- En una sartén con *manteca* y aceite de oliva saltee el *jamón* y la carne.
- Agregue el *tomate*.
- Agregue los pappardelle y mezcle bien

Presentación

- Sirva en platos, esparza queso rallado por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pappardelle-de-calabaza-con-filetto