Pappardelles con fondue de tomate



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Huevos: 2 Unidades
Agua: 330 cc
Sal: 5 g
Aceite: 20 cc
Harina 0000: 300 grs.

Salsa

Tomates peritas: 500 g
Ajo: 3 Dientes
Aceite De Oliva: 20 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Tomillo: 5 g

Preparación de la Receta

Masa

- Coloque en un bowl el agua junto con la sal, los huevos y el aceite, bata con un batidor de alambre y una vez que los huevos hayan roto el ligue añada de a poco la *harina*, mezcle con una cuchara de madera hasta incorporar
- Retire la masa del bowl y coloque sobre la mesada previamente espolvoreada con *harina*, luego amase con las manos hasta lograr una masa lisa y uniforme.
- Una vez que la masa no se pegue mas a la mesada forme un bollo, presione con el dedo y si la masa vuelve rápidamente es que esta lista
- Cubra el bollo con papel film y deje reposar en un lugar calido durante 1 hora.
- Una vez relajada la masa espolvoree con *harina* la mesada y la masa en la parte superior
- Con la ayuda de un palo de amasar estírala comenzando desde la mitad hacia adelante y de la mitad hacia atrás luego gírela y proceda del mismo modo hasta lograr un espesor de 2 a 3

milímetros.
- Espolvoree la superficie con *harina* y luego realice dobleces hacia la parte central repitiendo varias veces hasta que nos quede una masa unida en el centro.

Salsa

- Retire la piel y las semillas de los tomates, luego corte en cubos.
- Pele los dientes de *ajo*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore los dientes de *ajo* enteros y el *tomillo*, una vez dorados agregue el **tomate** *concasse* y cocine a fuego máximo durante unos minutos, sazone con sal y pimienta.
- Cubra luego la sartén con un papel *manteca* y deje cocinar la salsa a fuego mínimo durante 20 minutos aproximadamente.

Armado

- Coloque la masa estirada y doblada sobre una tabla, retire las puntas y luego realice corte de 1 ½ a 2 cm obteniendo de esta forma pappardelles.
- Con la punta del cuchillo entre por la parte central y levante con mucho cuidado los pappardelles, luego déjelos secar en una seca pastas.
- En una olla con abundante agua hirviendo y sal cocine la pasta durante 1 ½ a 2 minutos.
- Retire y cuele
- Finalice la cocción de la pasta dentro de la salsa.
- Por ultimo incorpore aceite de oliva a gusto y mezcle.

Presentación

- Sirva en un plato hondo una porción de pappardelles y decore con *tomillo* y piel de *tomate* frita.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pappardelles-con-fondue-de-tomate