

Pasta con salsa de nuez

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Para la pasta

Harina 0000: 430 Gramos

Puré de Morrones asados: 1 Unidad

Huevos: 2 Unidades

Aceite De Oliva: 1 Chorrito

Para la salsa de nuez

Leche: 250 Centímetros cúbicos

Ajo: 1 Diente

Aceite: 1 Chorrito

Alcaparras: 2 cucharas

Miga de pan: 30 Gramos

Nueces: 75 Gramos

Crema de leche: 150 Gramos

Queso rallado: A gusto

Preparación de la Receta

Para la pasta

- Verter *harina* en la fábrica de pastas y cuando comience a mezclar agregar de a poco la mezcla de huevos, puré de *morròn* asado y aceite de oliva.
- Dejar que amase y cuando comiencen a salir cortar los fideos según la longitud deseada
- Reservar en nidos espolvoreados con *semolín*.

Para la salsa

- Remojar la miga de pan con leche caliente y aplastar con tenedor.
- Licuar la miga de pan remojada, diente de *ajo*, nueces, aceite de oliva y reservar.
- Llevar la mezcla a una sartén y cuando se caliente agregar *crema* de leche, *alcaparras*, queso rallado y dejar espesar.
- Cocinar los fideos al dente y agregar a la sartén con la salsa.

- Cocinar 1 minuto y servir con queso rallado, *romero* y aceite de oliva por encima.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pasta-con-salsa-de-nuez>