Pasta integral aromática



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Caldo De Vegetales: 1/2 L
Radicchio Rosso: 350 g
Queso Parmesano Rallado: 1 Taza
Aceite de oliva extra virgen: Cantidad necesaria
Cebollas moradas: 2 Unidades
Oporto: 1/2 Taza
Vino Tinto: 1 Taza
Pasta integral: 350 g
Panceta: 120 g
Aceto balsámico: 3 cdas.

Preparación de la Receta

- Quite la parte blanca de las hojas de Radiccio.
- En una olla con agua tibia y aceto balsámico deje reposar las hojas de Radiccio unos segundos
- Retire y séquelas con papel absorbente, luego corte en fina juliana.
- Corte la *panceta* en juliana.
- Pele y corte las cebollas en *brunoise*.

Armado

- En una sartén caliente con aceite de oliva extra virgen saltee las cebollas, una vez transparente agregue la *panceta*, cocine unos minutos e incorpore el Radiccio en juliana, sazone con sal y pimienta, mezcle y desglace con *oporto* y vino tinto, deje evaporar el alcohol y por ultimo añada el *vinagre* balsámico junto con un cucharón de caldo vegetal
- Deje reducir a fuego mínimo.
- En una placa con papel *manteca* forme a lo largo líneas de queso parmesano rallado con un ancho de 3cm, cocine en horno a 170ºC hasta que se funda.
- En una olla con abundante agua caliente con sal cocine la pasta integral durante 8 minutos.
- Una vez cocida la pasta agréguela a la sartén y saltee unos minutos, espolvoree con queso parmesano y retire del fuego.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de la pasta y junto con el salteado.
- Decore con las tiras de parmesano.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pasta-integral-aromatica