

Pasta Landa (Pasta estirada)



Ingredientes

Para la masa

Huevos: 10 Unidades

Sémola: 1Kg

Para la salsa

Brócoli: 200 g

Albahaca: Cantidad necesaria

Ajo: 2 Dientes

Sal: Cantidad necesaria

Longaniza: 1 Unidad

Peperoncini: 3 Unidades

Perejil: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Salchicha parrillera: 200 g

Tomates Perita: 3 Unidades

Vino Tinto: 1 Vaso

Preparación de la Receta

Para la masa

- Mezclar 1 kg de *sémola* y 10 huevos.
- Integrar la masa, amasar hasta que quede lisa y homogénea
- Dejar descansar.
- Estirar cilindros de 1 cm de grosor, cortar, aplastar con la hoja de un cuchillo y estirarlos con la mano para lograr la forma de pasta landa.

Para la salsa

- En una sartén con aceite de oliva sofreír la salchicha desmenuzada y la longaniza cortada en cubos pequeños, romper con una cuchara de madera la carne mientras se cocina.
- Añadir *peperoncino*, *ajo* y *perejil* picados

- Desglasar con vino tinto.
- Separar las flores del *brócoli* de 2cm aproximadamente, agregar a la salsa.
- Cortar el *tomate* en cubos, mezclarlo con *albahaca* picada, sal, aceite de oliva
- 15 min antes de terminar la cocción agregarlo a la salsa
- Cocinar la pasta en abundante agua hirviendo durante 5 a 6 min.
- Retirar la pasta con un colador y ponerla en la salsa, dejarla 3 o 2 minutos más para terminar la cocción

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pasta-landa-pasta-estirada>