

Pettele con bresaola de ganso y espárragos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Huevos: 2 Unidades

Sal: 10 g

Agua: 350 cc

Semolin: 1 k

Salsa

Espárragos: 2 Paquetes

Sal de trufa blanca: A gusto

Caldo de espárragos: 100 cc

Queso Parmesano Rallado: A gusto

Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Espinacas: 1 Paquetes

Bresaola de ganso: 200 g

Preparación de la Receta

Masa

- Tamice el *semolín* sobre la mesada, realice un hueco en el centro, espolvoree sal por los bordes y agregue en el hueco los huevos junto con el agua previamente batidos solo hasta romper el ligue, comience a integrar de afuera hacia adentro y luego amase. Una vez lograda una masa homogénea cúbrala con un repasador y déjele descansar aproximadamente 1 hora.

Salsa

- Corte en finas *fetas* la bresaola de **ganso** y luego corte la *fetas* en juliana.
- Pele los espárragos desde la mitad hacia abajo, déjelos del mismo largo y luego córtelos en tiras.

- Lave las hojas de *espinaca* y rómpalas con las manos.

Armado

- Transcurrido el tiempo de reposo de la masa sepárela en porciones y pásela por la sobadora hasta obtener un grosor no muy fino.
- Corte la masa en hojas de la medida de la guitarra y déjelas secar.
- Acomode una hoja de masa sobre la guitarra y pase por encima el palo de amasar hasta que las cuerdas corten la masa y obtenga los petteles, proceda del mismo modo con el resto de las hojas de masa. Espolvoree con *semolín* y deje reposar.
- En una olla con abundante agua hirviendo con sal gruesa blanquee los espárragos unos segundos, luego agregue la pasta y cocine unos minutos.
- En una sartén caliente con aceite de oliva y pimienta incorpore el caldo de espárragos, una vez caliente añada la pasta junto con los espárragos, cocine unos minutos y agregue las hojas de *espinaca* y aceite de oliva, cuando la *espinaca* comience a ablandarse agregue la bresaola de *ganso*, espolvoree con queso rallado y unas gotas de aceite de oliva, mezcle y retire del fuego.

Presentación

- Sirva en una fuente los Pettele con bresaola de *ganso* y espárragos.
- Espolvoree con cristales de sal de trufa blanca y queso parmesano rallado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pettele-con-bresaola-de-ganso-y-esparragos>