

Scialatielli peppino

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Leche: 300 cc

Perejil: 1 cda.

Huevo: 1 Unidad

Harina 0000: 500 g

Salsa

Berenjenas: 2 Unidades

Vino Blanco: 50 cc

Aceite De Oliva: 1 cda.

Albahaca: A gusto

Tomates cherry: ½ k

Sal: A gusto

Langostinos: ½ k

Peperoncino: 1 Unidad

Mozzarella: 250 g

Perejil: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Pique el *perejil*.
- En un bowl mezcle la *harina* con el *huevo*, la *leche* y el *perejil* picado.
- Termine de amasar durante 10 minutos.
- Deje reposar cubierta con un lienzo.
- Estire la masa con la máquina sobadora hasta obtener una lámina de 3 mm de espesor.
- Corte tiras de 1/2 cm de ancho por 10 de largo
- Cocine en abundante agua salada hirviendo.

Salsa

- Corte las berenjenas en bastones medianos.
- Pique el *perejil*.
- Corte la *mozzarella* en dados pequeños.
- Pele los *langostinos*, elimine la cabeza, la cola y la vena del lomo
- Reserve algunos *langostinos* sin *pelar*.

- En una sartén con aceite de oliva dore los bastones de *berenjena* con el *peperoncino*.
- Incorpore los *langostinos*.
- Deglase con el vino y deje evaporar.
- Agregue los tomates cherry y saltee.
- Condimente con sal y el *perejil* picado.
- Incorpore la pasta colada, *albahaca* cortada con la mano y la *mozzarella*.

Presentación

- Sirva en platos hondos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/scialatielli-peppino>