Strascinati alla menta (Strascinati con menta)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Agua tibia: Cantidad necesaria

Semolin: 400 g

Salsa

Menta fresca: 15 g
Ají deshidratado: 1 Unidad
Ajo: 1 Diente

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Grasa de cerdo o manteca: 50 g
Peperoncino: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Masa

- Forme una corona con el *semolín* sobre la mesada.
- En el centro vierta agua tibia poco a poco y comience a mezclar del centro hacia los bordes hasta obtener una masa homogénea que no se pegue en las manos.
- Cubra la masa con un film y deje reposar en la heladera durante 30 minutos.
- Tome porciones de masa y enrolle hasta formar cordones de 5 mm de diámetro por 4 cm de largo.
- Tome los cordones de masa y hágalos rodar, con 3 dedos, arrastrándolos sobre la mesada.
- Deje secar y luego cocine en abundante agua salada en ebullición.
- Retire del agua no bien suban a la superficie.

Salsa

- Hidrate el *ají* seco en agua y luego pique groseramente.

- Pique la **menta** y reserve.
- Pique finamente la grasa de *cerdo*.
- En un mortero machaque la grasa de *cerdo* con el *ajo* y el *peperoncino* hasta obtener una pasta.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore la pasta de grasa, *ajo* y *peperoncino* con el *ají* seco.
- Agregue un poco de agua de cocción de la pasta y deje reducir unos segundos.
- Incorpore la pasta colada con un poco del agua de cocción y saltee unos segundos.
- A último momento añada la *menta* picada y mezcle.

Presentación

- Sirva la pasta en platos hondos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/strascinati-alla-menta-strascinati-con-menta