

# Stringozzi casarecci ai peperoncino con gamberi e olive (Pasta al ají con salsa de langostinos y aceitunas)



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Masa

**Ají molido picante:** Una pizca

**Harina semolín:** 500 g

**Harina 000:** 250 g

**Agua:** Cantidad necesaria

**Claros de huevo:** 6 a 7 Unidades

### Salsa

**Cebolla:** 1

**Anchoas en aceite:** 4 Filetes

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Perejil:** 10 g

**Trufa negra:** 1 Unidad

**Aceitunas verdes descarozadas:** 100 g

**Aceitunas negras descarozadas:** 100 g

**Langostinos:** 12 Unidades

## Preparación de la Receta

### Masa

- Mezcle las harinas con el **ají** molido y forme una corona en la mesa de trabajo.
- En el centro disponga las claras, comience a mezclar del centro hacia los bordes añadiendo agua poco a poco hasta unir los ingredientes.
- Amase sobre la mesada enharinada hasta formar un bollo de masa lisa.
- Cubra con un film y deje reposar durante 30 minutos.
- Estire la masa hasta formar una lámina fina .

- Corte la masa en tiras de ½ cm de ancho y luego enrolle cada tira como si fuera un tirabuzón.
- Disponga en una fuente y deje secar.
- Cocine la pasta en abundante agua salada en ebullición.

## Salsa

- Procese las aceitunas hasta obtener una pasta rústica.
- Pele los **langostinos**, retire la cabeza, las patas y la vena del *lomo*.
- Pique finamente la *cebolla* y el *perejil*.
- Ralle la trufa y reserve.
- En una sartén caliente con aceite de oliva rehogue la *cebolla* con las anchoas.
- Incorpore la pasta de aceitunas, los *langostinos*, más aceite de oliva y saltee durante 2 minutos.
- Añada la trufa rallada y continúe la cocción 1 minuto más.
- Integre la pasta colada con un poco del agua de cocción, el *perejil*, saltee unos segundos y retire del fuego.

## Presentación

- Sirva en platos hondos y espolvoree con trufa rallada.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/stringozzi-casarecci-ai-peperoncino-con-gamberi-e-olive-pasta-al-aji-con-salsa-de-langostinos-y-aceitunas>