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
Claras 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