Strozzapretti, spaghetti grueso



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Papas: 2 Unidades
Huevos: 3 Unidades
Peperoncino: 1 Unidad
Semolin: 100 g
Sal: A gusto
Agua: 1/4 Taza
Pimienta Negra en grano: 5 Unidades
Harina 000: 400 g

Salsa

Salsa de tomate: 1 L
Vino Blanco: 200 cc
Cebollas: 1/2 k
Panceta: 600 g
Aceite De Oliva: 1 cda.
Sal: A gusto
Laurel: 2 Hojas
Ajo: 2 Dientes
Queso Parmesano Rallado: A gusto

Preparación de la Receta

Masa

- En un *molcajete* triture los granos de pimienta negra junto con el *peperoncino*
- Cocine las papas en agua con sal hasta que estén tiernas, luego realice un puré fino.
- Tamice la *harina* junto con el *semolín*, vuelque sobre la mesada, forme un volcán, espolvoree sal por los bordes y agregue los huevos, el puré de papas y el *peperoncino* con pimienta negra triturados, mezcle bien, incorpore agua y luego amase hasta conseguir una masa compacta
- Cúbrala con un repasador y deje reposar.

Salsa

- Corte la *panceta* en lardons.
- Pele y corte las cebollas en pluma.
- Pele los dientes de *ajo* y macháquelos.

Armado

- Transcurrido el tiempo de reposo de la masa, tome una porción y amásela sobre la mesada dando forma de cordón, luego tome una pequeña porción y con la palma de la mano amase formando un cordón de aproximadamente 6 a 7cm de largo, debe quedar en el centro una pancita y los costados mas finos, proceda del mismo modo con el resto de masa.
- En una sartén caliente con aceite de oliva incorpore los dientes de *ajo* junto con las hojas de *laurel*, cuando el *ajo* comience a tomar *color* agregue la *panceta*, saltee y cuando la *panceta* este dorada levemente incorpore la *cebolla*, sazone con sal y añada el vino blanco, cocine a fuego bajo
- Una vez que la *cebolla* este tierna y tenga un *color* levemente dorado incorpore la salsa de *tomate*, mezcle y cocine durante aproximadamente 20 minutos.
- En una olla con abundante agua hirviendo con sal cocine la pasta, luego retire y colóquelos dentro de la sartén con la salsa, saltee unos minutos y retire.

Presentación

- Sirva en una fuente los strozzapretti y espolvoree con queso parmesano rallado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/strozzapretti-spaghetti-grueso