

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. Cúbrela 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>