Tacconi alla lucchese (Pasta al estilo de Lucca)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Agua: Cantidad necesaria
Queso Parmesano Rallado: 50 g
Yemas de huevo: 5 Unidades
Harina 0000: 400 g

Pollo

Puerro: 1 Unidad
Vino Tinto: 500 cc
Pollo: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Zanahoria: 1 Unidad

Salsa

Tomates Perita: 2 Latas
Puerro: 1 Unidad
Clavo De Olor: 3 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Queso Parmesano Rallado: 100 g
Laurel: 2 Hojas
Ajo: 2 Dientes
Romero: A gusto
Aceite De Oliva: 50 cc

Preparación de la Receta

Masa

- Forme una corona con la *harina* y en el centro disponga , el queso rallado y las yemas.
- Comience a batir del centro hacia los bordes hasta unir los ingredientes.
- Agregue agua de ser necesario.

- Amase sobre la mesada hasta formar un bollo de masa lisa.
- Cubra con un film y deje descansar durante 30 minutos.
- Estire la masa hasta alcanzar 2 mm de espesor y luego corte rectángulos de 5 x 8 cm.
- Cocine por tandas en abundante agua salada en ebullición.

Pollo

- Corte el *pollo* en trozos y retire la piel.
- Corte la *cebolla* y el *puerro* en juliana.
- Corte la *zanahoria* en cubos.
- En un bowl disponga los trozos de *pollo*, las verduras, bañe con el vino y deje *marinar* en la heladera durante 12 horas.
- Escurra el *pollo* y reserve el fondo de *marinada*.

Salsa

- Corte el *puerro* en rodajas finas.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore el *ajo* con el *puerro*, el clavo y las hierbas.
- Incorpore los trozos de *pollo* marinado, sal y deje *dorar* por todas sus caras.
- Bañe con el fondo de la *marinada*, tape y deje cocinar hasta que se reduzca el líquido.
- Agregue los tomates picados, tape y prolongue la cocción durante 30 minutos aproximadamente.
- Desmenuce la carne del *pollo* dentro de la salsa.
- Incorpore la pasta colada, sal, pimienta, el queso parmesano rallado y deje cocinar unos minutos.

Presentación

- Sirva en platos hondos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tacconi-alla-lucchese-pasta-al-estilo-de-lucca