

Tagliatelle al azafrán

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Para la masa

Azafrán: A gusto

Sémola de grano duro: 500 Gramos

Sal: A gusto

Agua: 100 Centímetros cúbicos

Huevo: 2 Unidades

Para la salsa

Diente de ajo: 1/2 Unidad

Anchoa: 2 Unidades

Aceitunas Negras: 200 Gramos

Aceite De Oliva: 100 Centímetros cúbicos

Ralladura de limón: 1 Unidad

Perejil: A gusto

Almendras Tostadas: 50 Gramos

Agua: Cantidad necesaria

Para servir

Perejil: Cantidad necesaria

Almendras picadas: 2 Cucharadas

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Ralladura de limón: 1 Unidad

Queso rallado: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Mezclar dentro de un bowl la *sémola* con los huevos, la sal y el agua con el **azafrán**. Una vez integrado amasar sobre mesada. Sumar agua en caso necesario hasta que se hidrate bien la *harina*.
- Amasar hasta que se una y dejar reposar un par de horas.

- Estirar con la ayuda de una máquina de pasta y *semolín* extra.
- Cortar la pasta en láminas de 30 cm de largo con la ayuda de un cuchillo con filo. ?

Para la salsa

- Procesar el medio diente de *ajo*, las anchoas, *perejil*, aceitunas, almendras y aceite de oliva.
- Sumar unas cucharadas de agua en caso de ser necesario.
- Terminar con ralladura de *limón*.
- Cocinar los tagliatelle en una olla con 1 litro de ?agua hirviendo con 100 gr de sal gruesa.
- Mezclar con la salsa y servir con *perejil* picado, almendras, ralladura de *limón*, aceite de oliva y queso rallado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tagliatelle-al-azafran>