

Tagliatelle con mollica (Tagliarelle a la miga)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Huevos: 4 Unidades

Ajo: 2 Dientes

Harina 0000: 400 g

Salsa

Manteca: 30 g

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Caldo de verduras: 300 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Ajo: 2 Dientes

Queso Parmesano Rallado: 100 g

Perejil: A gusto

Orégano: A gusto

Pan del día anterior: 150 g

Preparación de la Receta

Masa

- Pele los dientes de *ajo* y blanquee en agua en ebullición hasta que estén tiernos, luego escurra y redúzcalos a puré.
- Forme una corona con la *harina* y en el centro coloque los huevos y el puré de *ajo*.
- Comience a mezclar del centro hacia los bordes hasta unir los ingredientes.
- Amase sobre la mesa de trabajo hasta formar un bollo de masa lisa.
- Cubra con un lienzo y deje reposar durante 30 minutos.
- Estire la masa hasta formar una lámina fina y corte los tagliatelle (tiras de 1 cm de ancho x 30 de largo)
- Cocine en abundante agua salada en ebullición durante 3 minutos.

Salsa

- Corte 2 dientes de *ajo* en láminas.
- Pique el *perejil*.
- Procese la miga del pan.
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* caliente dore el *ajo*
- Agregue la miga de pan molida, el *perejil*, mezcle y deje *dorar*
- Incorpore el caldo de verduras, sal, pimienta y deje cocinar hasta que tome textura espesa.
- Integre la pasta colada con un poco del agua de cocción y saltee unos segundos.
- Espolvoree con queso parmesano rallado, mezcle y retire del fuego.
- Añada más caldo de ser necesario.

Presentación

- Sirva la pasta en platos hondos y decore con hojas de *albacá* frita.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tagliatelle-con-mollica-tagliarelle-a-la-miga>