Tagliatelle con Salsa de Queso Azul



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Masa

Aceite De Oliva: 20 miliitros
Sal: 10 Gramos
Harina 0000: 360 Gramos
Yemas: 300 Gramos

Salsa

Cebolla: 1 unidad
Hongos de pino hidratados: 100 Gramos
Queso Azul: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Crema de leche: 200 Gramos
Manteca: 50 Gramos
Sal y Pimienta: c/n
Ciboulette: 1 Taza

Preparación de la Receta

Masa

- Hacer un volcán con *harina* y en el centro agregar yemas, aceite de oliva, sal y con un tenedor ir tomando los bordes de la *harina* para ir haciendo las yemas cada vez mas espesas.
- Bajar la masa a la mesada y amasar con las manos hasta integrar en un bollo.
- Dejar reposar ½ hora.
- Con máquina para sobar pasra, estirar la masa comenzando de la graduación más ancha hasta el espesor deseado.

Salsa

- En sartén con *manteca* rehogar *cebolla* picada hasta que estén bien blandas (5 minutos).

- Agregar *hongos* de pino hidratados picados, *crema*, queso azul y a fuego bajo dejar que se ligue y se funda el queso.
- *Condimentar* con sal, pimienta y añadir *ciboulette* picada.

Montaje

- Espolvorear la tira de masa con *semolín*, dar dobleces hacia el centro y cortar los tagliatelle de 1 cm de ancho.
- Cocinar en agua hirviendo con sal y una vez al dente (3 minutos despues de hervir) colar y llevar a un bowl con *manteca*, mezclar bien.
- Incorporar la pasta enmantecada a la sartén con la salsa, *saltear* por 1 minuto y servir en plato hondo con queso rallado por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tagliatelle-con-salsa-de-queso-azul