Tagliatelle de prosciutto di Parma

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Yemas: 8 Unidades
Harina 0000: 300 g
Semolin fino: 100 g

Bebida sugerida

Vino Lambrusco espumante:

Salsa

Cebolla: 1 Unidad
Prosciutto di Parma: 6 Fetas
Manteca: 1 cda.
Aceite De Oliva: 1 cda.

Varios

Cognac: 100 cc
Queso Parmesano: 4 Hormas

Preparación de la Receta

- Forme una corona con la *harina* y el *semolín*.
- En el centro disponga las yemas y comience a tomar la masa del centro hacia los bordes hasta unir todos los ingredientes.
- Termine de amasar durante 10 minutos.
- Deje reposar tapada por espacio de 30 minutos.
- Estire la masa con la máquina sobadora hasta obtener una lámina de masa fina, espolvoree con *semolín* en cada pasada.
- Corte los tagliatelle y cocine en abundante agua salada hirviendo.

Salsa

- Pique finamente la *cebolla*.
- Corte las *fetas* de *jamón* en juliana.
- En una sartén con *manteca* y aceite de oliva saltee la *cebolla* con el *jamón*.
- Incorpore la pasta colada.

Presentación

- Ahueque una horma de queso parmesano.
- Pincele el interior del queso con Cognac y flambee.
- Sirva la pasta en su interior y revuelva

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tagliatelle-de-prosciutto-di-parma