# Tagliatelle negro



Tiempo de preparación: 90 Min

## Ingredientes

### Para la masa:

**Huevos**: 4 Unidades
**Aceite De Oliva**:
**Harina**: 400 g
**Tinta de calamar**: 25 g

### Para la salsa:

**Cebollas**: 2 Unidades
**Chirlas**: 12 Unidades
**Pimentón dulce**: 1 cdita.
**Mejillones de roca**: 12 Unidades
**Perejil fresco**:
**Langostinos**: 4 Unidades
**Aceite De Oliva**:
**Vino Blanco**: 150 Ml.
**Cayenas**: 2 Unidades
**Ajo**: 2 Dientes
**Gambas peladas**: 20 Unidades
**Almejas**: 12 Unidades
**Pimienta**:
**Sal**:
**Tomates peritas maduros**: 6 Unidades

## Preparación de la Receta

- Colocamos todos los ingredientes de la masa en un bol y mezclamos
- Cuando tengamos una masa manejable, la retiramos de allí y amasamos hasta que esté bien homogénea
- Dejamos reposar al menos media hora tapada con un paño antes de estirarla.
- Mientras tanto, en una sartén al fuego con un chorrito de aceite, salteamos el *ajo* picado y la *cebolla* cortada en *brunoise*
- Agregamos los tomates perita pelados y cortados en cubos pequeños, el *pimentón*, la *cayena* y el coral de la cabeza de los *langostinos*.
- Desglasamos con vino blanco y cocinamos durante 20 minutos
- Reservamos.

- Cuando la masa haya reposado, la estiramos fina, enrollamos ambos bordes en forma de pergamino y cortamos tiras
- Los dejamos secar unos minutos colgados en una percha.
- Pasado ese tiempo, en una olla a hervimos agua con sal y cocinamos los tagliatelle.
- Calentamos la salsa que teníamos reservada y agregamos los mejillones, las chirlas, las almejas y el cuerpo de los *langostinos*
- Por último, añadimos las *gambas* peladas
- Rectificamos de sal si es necesario.
- Servimos los tagliatelle acompañados con la salsa
- Terminamos con un chorrito de aceite y espolvoreamos con *perejil* fresco picado.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/tagliatelle-negro**