

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 estirla.
- 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>