Tagliatelles mediterráneos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Salsa

Anchoas en aceite: 3 Filetes
Morrón colorado: 1 Unidad
Rúcula: 50 g
Tapenade:
Albahaca: A gusto
Piñones: 50 g
Aceite De Oliva: A gusto
Queso Pecorino: 200 g
Alcaparras: 1 cda.

Tagliatelle

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Harina: 400 grs.
Tinta de calamar: 1 Sobre
Huevos: 4 Unidades

Tapenade

Jugo de Limón: 1/2 Unidad
Aceitunas negras descarozadas: 100 g
Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Alcaparras: 1 cda.
Perejil: 1 cda.
Ajo: 1 Diente
Pimienta: A gusto
Ralladura de limón: 1/2 cda.

Preparación de la Receta

Tagliatelle

- Forme una corona con la *harina* y disponga en el centro los huevos, aceite y tinta de *calamar* .
- Mezcle del centro hacia los bordes hasta unir todos los ingredientes.
- Amase hasta obtener un bollo de masa lisa, envuelva con un film y deje reposar durante 30 minutos.
- Estire la masa hasta obtener una lámina fina.
- Corte tiras de 1 cm de ancho.
- Momentos antes del servicio cocine en abundante agua salada en ebullición.

Tapenade

- Pique groseramente las aceitunas, el *ajo* y el *perejil*.
- Procese ligeramente las aceitunas con el *ajo*, *alcaparras*, pimienta, *perejil*, la ralladura de *limón* y el *jugo* de *limón*.
- Incorpore el aceite y termine de procesar.

Salsa

- Queme el *morrón* sobre el fuego directo, retire la piel quemada, corte el medio, retire las semillas y finalmente corte en tiras finas.
- Pique groseramente las anchoas y la *albahaca*.
- Corte el queso en escamas con la ayuda de un pelapapas.
- En una sartén caliente tueste los piñones.
- Agregue el aceite de oliva, los morrones, las *alcaparras* y saltee unos minutos.
- Incorpore las anchoas, la tapenade, la *albahaca* y saltee ligeramente.
- Integre la pasta colada y saltee unos segundos.
- A último momento añada la *rúcula*, *jugo* de *limón*, aceite de oliva, un poco de queso, mezcle y retire del fuego.

Presentación

- Sirva la pasta en platos hondos y corone con las escamas de queso.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tagliatelles-mediterraneos