

Tagliatellis con chipirones al cartocho

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceitunas negras descaroizadas: 50 g

Morrón Rojo: 30 g

Brócolis blanqueado: A gusto

Tagliatelle:

Sal y Pimienta: A gusto

Calamarettis: 40 Unidades

Aceite De Oliva: 20 cc

Tomate concasse: 400 g

Preparación de la Receta

- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los chipirones durante 1 minuto aproximadamente
- Retire y reserve.
- En la misma sartén saltee el *morrón* previamente cortado en *brunoise*, una vez que comience a ablandarse incorpore el *tomate concasse*, cocine durante 2 minutos aproximadamente, sazone con sal.

Armado

- En una olla con abundante agua hirviendo y sal cocine los tagliatellis, retire la pasta al dente y coloque dentro de la salsa, mezcle e incorpore los brócolis previamente blanqueados, las aceitunas negras y los chipirones salteados, cocine unos minutos mas.
- Arme el cartucho, (consiste en armar un sobre, que puede ser tanto de papel madera como papel de aluminio), una vez armada la base, pincele con abundante cantidad de *manteca* para que los productos no se peguen
- Luego cierre formando un sobre
- La segunda técnica es la de colocar en el centro la pasta a cocinar y luego cerrar por todos lados en forma pareja.
- Una vez relleno el molde, cierre herméticamente por todos sus lados.
- Lleve a horno y cocine a 200°C durante 15 minutos aproximadamente.

Presentación

- Coloque el sobre en un plato y lleve al comensal, realice un corte en cruz para que desprenda todo el aroma y se puedan apreciar todos los sabores.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tagliatellis-con-chipirones-al-cartucho>