Tagliolini al sugo di triglie (Tallarines con salsa de trillas)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Harina: 300 grs.
Sal: Una pizca
Huevos: 3 Unidades

Salsa de Trillas

Caldo de verduras: Cantidad necesaria
Apio: 2 Ramas
Ajo: 1 Diente
Zanahoria: 1 Unidad
Tomates Perita: 1 Lata
Romero: 10 g
Sal y Pimienta: A gusto
Laurel: 1 Hoja
Vino blanco seco: 50 cc
Aceite De Oliva: 1 cda.
Trillas: 500 g

Varios

Aceite De Oliva: A gusto
Perejil picado: A gusto
Romero: 1 Rama
Pimienta: A gusto

Zucchinis grillados

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Zucchinis: 1/2 k

Preparación de la Receta

Masa

- En un bowl mezcle la *harina* con los huevos y la sal hasta formar un bollo de masa lisa.

- Deje descansar cubierta por un lienzo durante 30 minutos.
- Amase y pase por la máquina de pastas hasta obtener una lámina fina.
- Estire la masa sobre la mesada enharinada, enrolle y luego corte tiras de 1 cm de ancho.
- Cocine en abundante agua salada en ebullición.

Salsa de trillas

- Lave bien el *apio* y pele con la ayuda de un pelapapas, aplaste las ramas con el filo del cuchillo, corte en tiras y luego en cubos pequeños.
- Pele la *zanahoria*, corte bastones y luego en cubos pequeños.
- Pele el *ajo* y corte en láminas.
- Filetee las trillas con un cuchillo filoso pasándolo sobre la columna desde la cabeza hacia la cola y retire los filetes.
- Retire las escamas, las espinas, lávelos y finalmente corte en tres partes en forma diagonal.
- Pique los tomates.
- En una sartén caliente con una cucharada de aceite de oliva saltee el *apio*, la *zanahoria* y el *ajo*,
- Mezcle con una cuchara de madera, suba el fuego, agregue el caldo y deje cocinar durante unos minutos
- Incorpore los filetes de trilla y saltee unos segundos
- Desglace con vino blanco y deje evaporar el alcohol.
- Añada los tomates y mezcle hasta integrarlos.
- Condimente con *romero*, *laurel*, sal, pimienta y termine la cocción sobre fuego lento.

Zucchini grillados

- Corte los *zucchini* en láminas finas con la ayuda de una mandolina.
- Coloque sobre un grill caliente con una cucharada de aceite de oliva y cocine de ambos lados.
- Retire y reserve.

Armado

- Coloque una cucharada de aceite de oliva en un molde *redondo* de vidrio y cubra el fondo con las láminas de *zucchini* grillado.
- Añada la pasta cocida a la sartén con la salsa y remueva hasta integrar los ingredientes.
- Coloque la pasta con la salsa dentro del molde.

Presentación

- Desmolde directamente sobre el plato de presentación.
- Vierta una cucharada de aceite de oliva sobre la pasta y decore con *romero* fresco y *perejil* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tagliolini-al-sugo-di-triglie-tallarines-con-salsa-de-trillas