

Tagliolini bianco neri

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Harina: 200 grs.

Tinta de calamar: 1 Sobre

Yemas: 8 Unidades

Salsa

Espárragos: 100 g

Apio: 2 Ramas

Fumet de pescado: 500 cc

Fecula De Maiz: 1 cda.

Manteca: 25 g

Crema de leche: 200 cc

Zanahoria: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Masa

- Mezcle el *harina* con las yemas, divida por la mitad y agregue a una de ellas la tinta de *calamar*
- Amase hasta formar un bollo de masa homogénea.
- Amase y pase por la máquina de pastas hasta obtener una lámina fina.
- Corte los tagliolini.
- Cocine en abundante agua salada hirviendo.

Salsa

- Ralle el *apio*, la *zanahoria* y los espárragos.
- Diluya la fécula en agua.

- En una sartén con aceite de oliva y maneca saltee la *zanahoria*, el *apio* y los espárragos con una hoja de *laurel*
- Salpimiente
- Agregue el *azafrán*, el fumet y la *crema*
- Deje reducir.
- Pase por un colador de malla fina.
- Vuelva al fuego y agregue la fécula.
- Incorpore la pasta cocida y mezcle.

Presentación

- Sirva en platos hondos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tagliolini-bianco-neri>