

Tagliolini bianco neri

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Harina: 200 grs. Yemas: 8 Unidades

Tinta de calamar: 1 Sobre

Salsa

Esparragos: 100 g

Apio: 2 Ramas

Manteca: 25 g

Preparación de la Receta

Masa

- Mezcle el *harina* con las yemas, divida por la mita 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