elGourmet

Tagliolini con Gambas al Ajillo

Ingredientes

Huevos: 2 Unidades
Ajo: 4 Dientes
Guindilla: 2 Unidades
Parmesano en trozos: 50 grs
Aceite De Oliva: c/n
Espinacas: 1/2 Paquete
Gambas peladas: 200 grs
Harina: 300 grs
Semolin: c/n
Tomates secos: 100 grs

Preparación de la Receta

- En una sartén *dorar* el *ajo* y poner las espinacas con un poco de sal.
- Apenas *saltear*, retirar y poner a escurrir
- Triturar y reservar.
- En un bol poner la *harina* y hacer un hueco donde pondremos los huevos, un chorrito de aceite y la pasta hecha con las espinacas y el *ajo*.
- Amasar hasta integrar y dejar descansar.
- Hacer una pasta con los tomates, el queso y si es necesario emulsionar con aceite de oliva hasta obtener una *crema*.
- Estirar la masa y cortar bien fina
- Dejar secar la masa unos minutos y cocer en abundante agua hirviendo con sal.
- Poner a calentar una sartén con aceite de oliva.
- *Dorar* los ajos fileteados y las **gambas**.
- Escurrir la pasta y volcar dentro.
- Pincelar un plato con la pasta de tomates y servir la pasta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tagliolini-con-gambas-al-ajillo