

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>