# Tagliolini con Langostinos

Tiempo de preparación: 60 Min

## Ingredientes

### Masa

**Huevos**: 2 Unidades
**Harina**: 150 Gramos
**Semolin**: 50 Gramos

### Salsa

**Eneldo fresco**: c/n
**Langostinos crudos (colas)**: 400 Gramos
**Lima de una ralladura**: 1 Unidad
**Manteca**: c/n
**Sal y Pimienta**: c/n
**Aceite De Oliva**: c/n
**Tomate concasee**: 300 Gramos

## Preparación de la Receta

### Masa

- Mezclar *harina*, *semolín* y en el centro agregar huevos.
- Con los dedos comenzar a incorporar los huevos.
- Amasar hasta tomar la masa y formar un bollo compacto y liso.
- Con máquina para sobar pasra, estirar la masa comenzando de la graduación más ancha hasta el espesor más fino deseado.
- Doblar la masa estirada varias veces y cortar a cuchillo bien finos los tagiolini.

### Salsa

- En sartén con *manteca* y aceite de oliva *saltear* los **langostinos** con sal y pimienta por 1 minuto.

- Agregar *tomate* concasee, rallado de lima y cocinar por 2 minutos.
- Añadir *eneldo* fresco.

## Armado

- Cocinar la pasta fresca en abundante agua hirviendo con sal (5 minutos), colar y terminar de *saltear* en sartén con la salsa.
- Servir con un hilo de aceite de oliva por encima.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/tagliolini-con-langostinos**