

# Taglioni de hongos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Masa

Hongos secos: 150 g

Yemas: 6 Unidades

Harina: 300 grs.

### Salsa

Mollejas de pato: 6 Unidades

Tartufo negro: 1/2 Unidad

### Varios

Manteca: Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

### Masa

- Hidrate los **hongos**, elimine todo el agua y saltee en una sartén con *manteca* y procese.
- Haga una masa con el *harina*, las yemas y los *hongos*.
- Amase bien hasta logra una bollo de masa lisa. Deje reposar.
- Estire y corte los taglioni.
- Cocine en abundante agua salada hirviendo.
- Cuele la pasta y reserve.

### Salsa

- Pique los *echalotte* y filette las mollejas.

- Corte el tartufo en finas láminas.
- En una sartén con *manteca* y aceite de oliva saltee los echalottes picados.
- Agregue las mollejas y el tartufo.
- Finalmente añada la pasta y mezcle.
- Sirva en platos hondos, decore con láminas de tartufo.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/taglioni-de-hongos>