Tallarines con sardinas y queso de oveja

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Anchoas en aceite: 6 Filetes
Pasta al huevo: 400 g
Ajo: 2 Dientes
Queso de Oveja: 80 g
Sardinas: 6 Unidades
Sal: A gusto
Avellanas: 80 g
Aceite De Oliva: 3/4 Taza
Pan Rallado: 30 g
Peperoncino en polvo: 1 Una pizca

Preparación de la Receta

- Estire la masa y corte los tallarines al Nº3 de la maquina.
- Tueste las avellanas
- Luego procese.
- Limpien las sardinas, luego corte en filetes y por la mitad.
- Corte por la mitad los filetes de *anchoa*.
- Pele los ajos, machaque un diente y pique el restante.
- En una olla caliente con aceite de oliva saltee el diente de *ajo* machacado junto con el *peperoncino* y las anchoas, cocine a fuego mínimo.
- Coloque en un recipiente las avellanas junto con el queso de oveja rallado y el pan rallado, mezcle.

Armado

- En una sartén caliente con 2 cucharadas del aceite donde cocino las anchoas y las anchoas agregue el *ajo* picado y las sardinas, sazone con sal.
- En una olla con abundante agua hirviendo con sal cocine los tallarines
- Retire, escurra y colóquelos en la sartén junto con las sardinas, saltee unos minutos.
- Coloque en un plato hondo una base de la mezcla de queso, pan rallado y avellanas, encima sirva una porción de tallarines junto con las sardinas.

Presentación

- Espolvoree los platos con queso de oveja rallado y decore con hojas de *perejil*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tallarines-con-sardinas-y-queso-de-oveja