

Troffie con mejillones, porotos, pecorino y panceta

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Agua tibia: Cantidad necesaria

Huevos: 2 Unidades

Espinaca: 1 Tazas

Sal: 1 cdita.

Yema: 1 Unidad

Harina 0000: 250 g

Polvo de panceta

Panceta ahumada: 100 g

Salsa

Mejillones: 24 Unidades

Porotos alubia procesados: 50 g

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Albahaca: 5 Hojas

Queso pecorino rallado: 80 g

Varios

Albahaca: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Masa

- Licúe la *espinaca* con poco agua luego coloque dentro de un lienzo y deje escurrir.

- El líquido que se obtiene coloque en un bowl a calentar a baño maría por unos minutos para que se separe la clorofila.
- En un bowl coloque la *harina*, los huevos, la yema de *huevo*, sal, y la clorofila de la *espinaca*, solamente la parte de arriba
- Amase la pasta según el procedimiento básico
- Envuelva en papel film y deje descansar, por 30 minutos.
- Forme las troffies, cortando bolitas del tamaño de un *garbanzo*.
- Con la palma de la mano sobre la tabla de madera, arrastre la bolita hacia abajo, para formar el clásico caracol ; deje secar espolvoreado con *semolin*
- En una olla con abundante agua hirviendo salada, cocine la pasta al dente.

Salsa

- Limpie los mejillones.
- En una sartén con aceite de oliva, coloque los mejillones a cocinar hasta que se abran.
- Retire algunos mejillones y retire las valvas del resto.
- En la sartén con los mejillones sin valva y el líquido de los mismos coloque la pasta.
- Agregue los porotos procesados y la *albahaca* fresca.
- Deje reducir a fuego bajo.

Polvo de panceta

- Corte la **panceta** en cubos y coloque en una placa para horno.
- Lleve al horno a 100° y cocine hasta secar la *panceta* por completo.
- Luego ralle.

Presentación

- En un plato sirva la pasta con la salsa de mejillones, espolvoree con queso pecorino y con la *panceta* ahumada rallada.
- Decore con los mejillones reservados, *albahaca* y termine con aceite de oliva.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/troffie-con-mejillones-porotos-pecorino-y-panceta>