



Pasta artesanal a gran escala

por Juani Anmenta

EAG
— 20 AÑOS —

Masa para pasta rellena

Para 4 personas



300 gr de harina 0000
3 yemas
Agua c/n

Masa para pastas artesanales



400 gr semola rimaccinata
1 huevo
Agua c/n

Raviolon Nino Bergese

Para 4 personas



Masa de pasta rellena
1 at espinaca
400 gr ricota bien escurrida
200 gr hongos portobello
100 gr queso parmesano rallado fino

8 huevos de campo
150 gr manteca
1 planta salvia
Sal y pimienta

Mollica de pan/focaccia
1 pedazo de pan o focaccia de 2 o 3 días
1 puñado de perejil

3 dientes de ajo
1 planta de albahaca
Aceite de oliva

1. Saltear los portobellos cortados en fetas, picarlos y reservar.
2. Saltear las espinacas bien lavadas con 1 dientes de ajo picado y una vez fría, picar y mezclar con la ricota, condimentar con parmesano, sal y pimienta.
3. Estirar la masa bien fina, colocar una corona de relleno de ricota, otra de hongos picados y en el centro colocar una yema de huevo, cerrar con otra masa por arriba y cortar formando ravioles.
4. Para la mollica de focaccia, colocar todos los ingredientes en una procesadora y formar un granulado de pan saborizado con las hierbas, luego tostarlo en sartén u horno y reservar.
5. Hervir 5 minutos los ravioles en abundante agua hirviendo, luego pasarlos a un sartén con manteca y salvia, servir en un plato con la mollica por encima.

Fusilli al ferro con langostinos y n'duja

EAG
— 20 AÑOS —

Para 4 personas



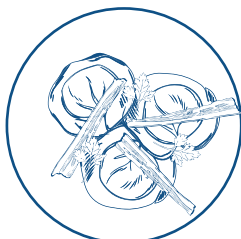
600 gr de masa para pasta artesanal
16 langostinos limpios con cabeza
100 gr de nduja

250 gr tomates cherry
2 dientes de ajo
150 gr arvejas congeladas

1. Estirar la masa formando choricitos de 5mm y cortar tiras de unos 8 cm de largo, con la ayuda de un fierrito o palito de brocheta, formar los fusilli. Reservar sobre una placa.
2. Cocinar la pasta en abundante agua con sal gruesa, mientras en un sartén dorar los langostinos, sumar los cherrys cortados al medio, la nduja y por último las arvejas (que también pueden ir al agua con la pasta)
3. Con la ayuda de una araña sacar la pasta del agua e incorporarla al sartén, mezclar bien y servir.

Tortelli de berenjenas y queso ahumado

Para 4 personas



Masa para pasta rellena c/n
3 berenjenas
200 gr muzza ahumada
100 gr parmesano rallado fino
100 gr queso Finlandia (opcional)
200 gr de guanciale o panceta ahumada

6 tomates perita bien maduros (pelados)
2 cebollas
Sal, pimienta
Aceite de oliva

1. Cocinar las berenjenas sobre la llama del fuego, pelar y picar medio gruesa, agregar los quesos rallado y si fuera necesario el queso crema.
2. Estirar la masa hasta obtener una lámina fina, cortar cuadrados de 5 cm de lado, colocar el relleno y cerrar formando un triángulo, luego cruzar las puntas de abajo formando el tortelli. Reservar en heladera.
3. Cortar el guanciale en tiras y la cebolla juliana, rehogar todo junto en un sartén, una vez dorado, sumar el tomate picado chiquito y cocinar al menos 30 minutos a fuego bajo.
4. Cocinar la pasta en abundante agua hirviendo con sal, condimentar con la salsa, perejil fresco y servir.

**¡Gracias por ser parte
de nuestro aniversario
número 20!**

EAG

— 20 AÑOS —