

- tortellinis -

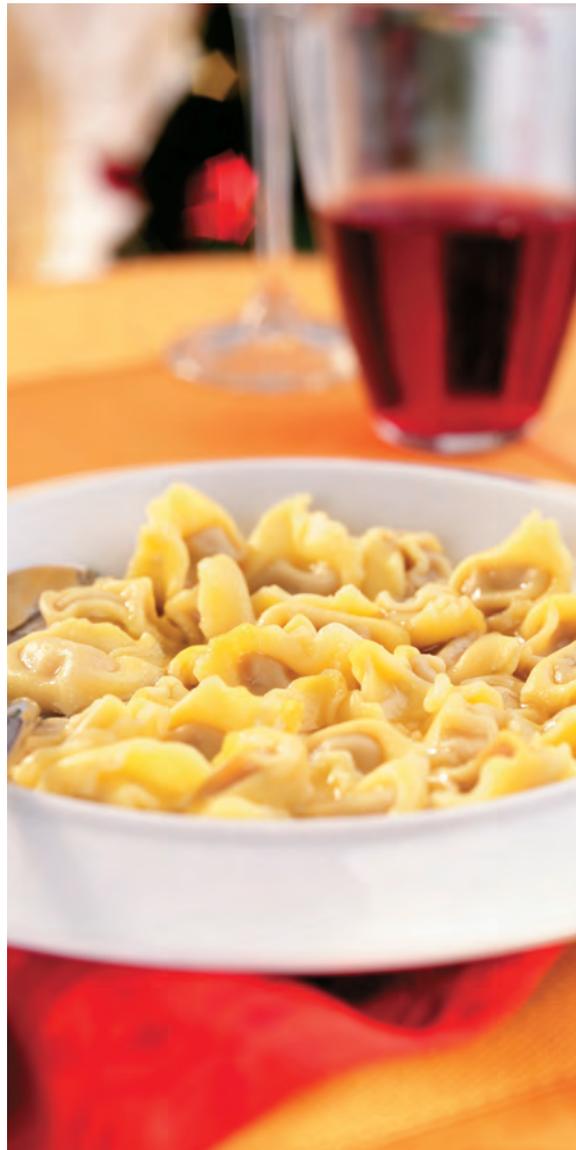
1-2. Corte cuadrados de pasta (ver pp. 18-19) de 3 cm de lado; pincéelos con agua.

3. Distribuya 1 bolita de relleno en un ángulo de cada cuadrado de pasta.

4. Cierre cada cuadrado formando un triángulo y selle bien los bordes.

5. Humedezca un ángulo de cada triángulo y enrolle los tortellinis alrededor de un dedo.





- Para el relleno: en un cuenco, ponga 100 g de lomo de cerdo picado y cocido y la misma cantidad de jamón serrano y mortadela triturados, 120 g de parmesano rallado y 1 huevo; rectifique de sal y espolvoree con una pizca de nuez moscada rallada. Mezcle bien los ingredientes con cuidado y deje que el relleno repose. Puede degustar los tortellinis secos con mantequilla derretida o nata o en caldo de carne (ver p. 137).

- El pesto de tomates secos es una receta tradicional de Calabria de la que existen muchas variantes, según los gustos de cada uno. Por ejemplo, para enriquecer esta pasta puede añadir al pesto 1 filete de caballa en aceite, escurrido y troceado.

***Strozzapreti* con pesto de tomate**

para 4 personas

300 g de pasta de sémola
 200 g de tomates cherry
 2 dientes de ajo
 2 c de piñones
 2 c de alcaparras
 10 aceitunas negras doradas
 10 tomates secos
 4 c de aceite de oliva virgen extra
 1 ramita de albahaca
 sal

Elabore la masa siguiendo el procedimiento de la p. 12. Extiéndala hasta que tenga un grosor de unos 2 mm. Enróllela sobre sí misma y córtela en tiras de 1,5 cm de ancho. Humedézcase las palmas de las manos y enrolle la pasta; córtela en porciones de 8-10 cm de longitud.

Lave los tomates cherry, séquelos, córtelos en dados y resérvelos. Con la ayuda de un cuchillo, pique el ajo, los piñones, las aceitunas sin hueso, las alcaparras, los tomates secos y la albahaca fresca (también puede realizar la operación con la batidora de vaso).

Caliente el aceite en una sartén antiadherente y saltee los tomates en dados durante 1 min. Añada los demás ingredientes y remueva a fuego fuerte.

Hierva la pasta en abundante agua con sal, escúrrala cuando esté al dente y saltéela en la sartén con la salsa. Sirva los *strozzapreti* bien calientes.

Preparación 50 min

Cocción 20 min

Vino Rías Baixas albariño



Suflé de *tagliolini* con puerros y nueces

para 4 personas

250 g de *tagliolini* frescos
 150 g de queso taleggio o, en su defecto, un queso tipo brie
 60 g de parmesano rallado
 250 ml de bechamel
 3 huevos
 1 puerro
 50 g de nueces peladas
 30 g de mantequilla
 pan rallado
 perejil
 sal y pimienta

Preparación 65 min
 Cocción 60 min
 Vino Valdeorras godello

Elabore los *tagliolini* siguiendo el procedimiento de las pp. 20-21 y la bechamel como se describe en la p. 136. Limpie el puerro, córtelo en rodajas y póchelo en una sartén con 10 g de mantequilla. Monte las claras a punto de nieve con una pizca de sal y añada las yemas a la bechamel sin dejar de remover.

Hierva los tallarines en abundante agua con sal; escúrralos cuando estén al dente y póngalos en una fuente; agregue el puerro rehogado, las nueces picadas, la mitad del parmesano rallado, una pizca de pimienta molida y la bechamel. Incorpore las claras montadas y el queso taleggio cortado en dados; remueva con cuidado para que las claras no pierdan su volumen.

Unte con mantequilla un molde para suflé de 1,5 l no demasiado alto, espolvoréelo con pan rallado e incorpore los *tagliolini*. Distribuya sobre la superficie el parmesano rallado restante y unos copos del resto de mantequilla; hornee a 180 °C durante 25 min.

Compruebe que la cocción sea correcta pinchando en el centro del suflé con un palillo: debe sacarlo un poco húmedo. Retire el suflé del horno, espolvoréelo con perejil picado fino y sírvalo.



■ *Para elaborar una salsa aún más sabrosa, puede añadir 200 g de puré de tomate, mezclado con 2 c de nata para cocinar y parmesano rallado.*

Cintas con panceta

para 4 personas

350 g de pasta de huevo

80 g de panceta

1 cebolla pequeña

3 c de aceite de oliva virgen extra

perejil

albahaca

sal y pimienta

Elabore la pasta siguiendo el procedimiento de las pp. 18-19. Deje que repose durante 30 min envuelta en film transparente.

Corte la panceta y pique la cebolla muy finas y dórelas en la sartén con el aceite; añada una ramita de perejil y unas cuantas hojas de albahaca picadas. Rectifique de sal y pimienta, y remueva con una cuchara de madera hasta que obtenga una mezcla homogénea y cremosa; rocíe con un poco de caldo o agua, si es necesario.

Extienda la masa fina, enharínela y enróllela sobre sí misma. Con un cuchillo, corte el cilindro en tiras de pasta de 5-7 mm de grosor. Desenrolle las cintas y sacúdalas para separarlas bien.

Hiérvalas en abundante agua con sal. Escúrralas cuando estén al dente y saltéelas en la sartén con la salsa. Sazone con queso pecorino rallado, si lo desea. Sirva las cintas bien calientes aderezadas con un chorrito de aceite, si es necesario, y perejil picado, si lo desea.

Preparación 30 min

Cocción 25 min

Vino Cigales rosado



Ñoquis de garbanzos

para 4 personas

1 kg de patatas blancas harinosas
 200 g de harina de garbanzos
 100 g de almidón de maíz
 40 g de mantequilla
 1 ramita de salvia
 1 diente de ajo
 sal y pimienta

Tamice la harina de garbanzos y dórela en una cacerola antiadherente durante 10 min; remueva a menudo con una cuchara de madera.

Hierva las patatas en abundante agua durante unos 40 min y, cuando estén listas, pélelas y páselas por el prensapatatas.

Añada a las patatas la harina y el almidón de maíz y trabaje la mezcla. Sobre la superficie de trabajo, forme rollitos del tamaño de un dedo y córtelos en trozos pequeños.

Derrita la mantequilla en la sartén con el ajo cortado en rodajas y las hojas de salvia y deje que se aromatice durante unos minutos.

Hierva los ñoquis en pequeñas cantidades en abundante agua con sal; en cuanto asciendan a la superficie, escúrralos y saltéelos en la sartén con la mantequilla aromatizada para condimentarlos. Rectifique de sabor y sirva de inmediato.

Preparación 50 min

Cocción 50 min

Vino Monterrei doña blanca

