Tagliatelle al limón y jamón

Dificultad: ▫▫▫▫▫

Tiempo de preparación: 45min , Tiempo de cocción: 15min
Tiempo total: 1hrs. 0min , Número de porciones: **2**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/tagliatelle-al-limon-y-parmesano

Preparación

Verter la harina sobre una superficie de trabajo y darle forma de anillo, romper y verter en el centro los huevos y una pizca de sal. Con un tenedor, comenzar a incorporar la harina con los huevos, asegurándose de que no se escaopen de la pila de harina. Continúe hasta que haya logrado una masa sólida. Espolvoree la superficie de trabajo con harina y trabajar la masa brevemente, darle forma redonda y dejarla reposar durante al menos 30 minutos cerrado herméticamente en una envoltura de plástico. Mientras tanto, ponga a hervir agua con sal en una olla grande. Después del tiempo de reposo, espolvorear con harina la superficie de trabajo y un rodillo de amasar. Estirar la masa lo más fina posible. Enharine sobre la masa y enrollarla en sí misma. Cortar en rodajas de unos 2 cm, abrir las tiras y dejar reposar en la mesada con harina. Picar la cebolla, rehogar en una sartén con la manteca durante unos minutos. Con un rallador, obtenga la ralladura (solo lo amarillo; sin lo blanco) y reserve. Exprimir el limón en la sartén con la cebolla y apague el fuego, la manteca será de color rosado. Cortar el jamón en tiras finas y reservar.

Ingredientes

- 200 gramo/s Harina
- 2 Huevos
- 1 poco Sal
- 100 gramo/s Jamón Cocido
- 2 cucharadita/s Manteca
- 2 Cebolla morada pequeñas
- 1 Limón
- 1 poco Perejil
- 1 poco Pimienta

Categorías

Día de la Madre, Día Especial, Italiana, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Plato Principal, Salsa

Cocer la pasta al dente y, una vez escurridos, transferirlos a la sartén con la salsa, mantener a un lado la mitad de una taza del agua de cocción en caso de que necesitara para espesar. Saltear la pasta a la salsa y añadir las tiras de jamón, el perejil picado y la ralladura de limón. Servir caliente con una pizca de pimienta.