

Tallarines caseros con salsa de puerros y brócoli



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 45min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 1hrs. 15min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tallarines-caseros-con-salsa-de-puerros-y-brocoli>

Preparación

Para la Pasta: Colocar en la procesadora la harina con la sal y mezclo, luego echar los huevos de a uno, integrando bien cada vez. Chequear la textura de la masa, que debe ser tierna pero no demasiado blanda. Si es necesario, agregar una cucharada de aceite. Armar el bollo y dejarlo descansar unos quince o veinte minutos. Luego dividirlo en dos y comenzar a pasar cada uno por la Pastalinda 7 veces. Si desea, lo puede hacer con un palo de amasar y cortar las tiras de las cintas con cuchillo. Una vez que tiene los tallarines, dejarlos en una superficie plana, harinada y recubierta con repasadores. Dejar descansar toda la noche para que se oreen. Para la salsa: Pelar el ajo, aplastarlo con el cuchillo ancho y ponerlo en la sartén con el aceite sobre fuego medio. Luego echar el puerro cortado en finas rodajas y saltear. Finalmente poner los ramilletes de brocoli ligeramente cocidos al vapor y el tomate en cubitos, y saltear unos 8 minutos. Salpimentar, espolvorear apenas con azúcar y listo. Cocinar la pasta y volcarla sobre la

Ingredientes

- Para la pasta: 4 Huevos
- 400 gramo/s Harina
- 2 cucharadita/s Sal
- Para la salsa: 1 planta Brócoli
- 3 Puerros
- 1 diente/s Ajo
- 1/2 Tomate en cubitos
- 1-2 cucharada/s Aceite de oliva

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Todo el año, Cereales, pastas y arroz, Vegetales, Rápida, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Plato Principal

salsa, saltear en la sartén apenas para integrar bien los ingredientes. Si desea, puede picar unas hojitas de albahaca para agregar cuando lo sirva. Disfrute! Fuente: <http://blogs.lanacion.com.ar/cocina-amateur/>

