



Pappardelle a la Paganini

Ingredientes 4pax

MASA

500gr harina de trigo

8 huevos

Sal 0,5gr

SALSA

0,80cl Aceite de oliva

125g cebolla

100g bacon

1diente ajo picado

100cl vino blanco

350g tomate triturado

Albahaca fresca

Preparación

MASA

1. Poner la harina en la bancada y hacerle un pequeño agujero en el centro para poner los huevos y empezar a mezclar, hasta conseguir una masa compacta.

2. Amasar unos 10 min.

3. Luego la pasaremos por la máquina de pasta para hacerla al corte fettuccini

4. Cortar y cocer.

SALSA

1. Poner en una sartén la cebolla picada junto al bacon y lo vamos dorando.

2. Una vez dorado, añadimos el ajo y al cabo de un minuto el vino blanco. Removemos.

3. Incorporamos el tomate, la albahaca y dejamos cocer hasta conseguir un tomate frito.

4. Rectificamos de sal y servimos.



Fettuccini a la amatriciana

Ingredientes 4pax

MASA

500gr harina de trigo

8 huevos

Sal 0,5gr

SALSA

500ml nata

150gr pavo ó york a tacos

1 diente ajo picado

45g setas deshidratadas

45g mantequilla

Sal al gusto

10gr perejil picado

Preparación

MASA

1. Poner la harina en la bancada y hacerle un pequeño agujero en el centro para poner los huevos y empezar a mezclar, hasta conseguir una masa compacta.

2. Amasar unos 10 min.

3. Luego la pasaremos por la máquina de pasta para hacerla al gusto de cada uno.

4. Cortar y cocer.

SALSA

1. Poner en una sartén la mantequilla junto con el pavo, el ajo, las setas y el perejil

2. Remover hasta que quede bien dorado.

3. Añadir la nata y la sal y dejaremos reducir.

4. Una vez la salsa haya reducido, añadimos la pasta cocida, removemos y servimos.