



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.



Fetuccini 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.