



Passatelli de harina de farro aromatizados con tomate y salteados con albahaca y mantequilla clarificada



Tiempo de preparación: 30 min.

Dificultad: Difícil

Ingredientes (4 personas)

• Ingredientes

- Tomate escurrido 500g 80 g
- Harina 120 gr
- Huevos 4
- Orégano seco 1 puñado
- Pan rallado 120 gr
- Parmesano 200 gr
- None
- None

Para esta receta hemos usado:



Preparación

Amasar los ingredientes enérgicamente hasta obtener un compuesto liso y blando.

Dejar reposar en el frigorífico un par de horas, mientras se prepara la mantequilla clarificada.

Poner la masa en una cazuela al baño maría.

No aplastar la mantequilla, dejar que se derrita hasta que en su superficie se forme una capa blanca.

Cuando se halla formado la capa blanca, quitarla con una espumadera o una cuchara, retirando la espuma de la mantequilla fundida.

Mientras tanto, dejar cocer un poco más la mantequilla; pronto se verá que la caseína se precipita al fondo de la cazuela y la mantequilla adquiere un color amarillo intenso.

Ahora, con ayuda de un cucharón y un colador forrado con una gasa o lino, recoger la mantequilla clarificada (el líquido de color amarillo vivo) y colarla. Tratar de no remover la mantequilla ni rascar la caseína posada en el fondo.

Preparar los passatelli con un pasapurés y hervirlos en agua salada abundante; cuando salgan a flote, escurrirlos y saltearlos en la sartén con una cucharada de mantequilla clarificada y unas hojas de albahaca.