



Fideos con salsa napolitana



Elaboración: 90' | Calorías: 898 | Porciones: 4 | Dificultad: Intermedia

Ingredientes

Pasta : | **Harina** 400 g. | **Yemas** 3 unidades | **Agua** 100 cc. aprox. | **Sal** 1 pizca | **Aceite** 1 cda. | **Harina extra o semolín** 2 cdas. | **Salsa :** | **Aceite** 4 cdas. | **Cebolla** 1 unidad | **Pimiento verde** 1 unidad | **Tomate triturado** 1 lata de 240 g. | **Chorizos colorados** 2 unidades | **Caldo de Carne ALICANTE** 1 sobre | **Condimento para Tucos y Guisos ALICANTE** 1 cda. | **Queso rallado** 100 g. |

Preparación

Tiempo de preparación: 25 minutos.

Para la pasta:

Colocá la harina sobre la mesada formando un hueco en el centro, en él colocá las yemas, el agua, la sal y el aceite. Mezclá los ingredientes dispuestos en el interior del hueco integrando de a poco la harina hasta lograr la masa.

Amasá hasta lograr una masa suave y lisa, esto llevará unos 10 minutos como mínimo. Formá un bollo y tapalo con papel film para luego llevarlo a la heladera durante 1 hora.

Dividí la masa en tres partes iguales y estíralas con ayuda de un palo de amasar o una máquina para pastas hasta lograr unos 2 mm de espesor.

Cortá fideos de 1/2 cm de ancho aproximadamente, espolvorealos con un poco de harina o semolín y luego cocinalos en agua hirviendo por unos 2 o 4 minutos (no más que eso, sino comenzarán a apelmazarse).

Para la salsa:

En una cacerola con un poco de aceite rehogá la cebolla finamente picada a fuego bajo por unos 5 minutos. Añadí el pimiento también picado y cociná ambos ingredientes 5 minutos más. Incorporá el tomate picado, los chorizos cortados en rodajas y el Caldo de Carne Alicante.

Condimentá la preparación con Condimento para Tucos y Guisos Alicante y cociná a fuego medio 25 minutos más aproximadamente.

Para el armado:

Colocá los fideos ya cocidos en una fuente, cubrilos con la salsa y espolvorealos con mucho queso rallado.

Tips y consejos

Sugerimos incorporar a la salsa napolitana, hongos de pino y/o frescos, quedará un sabor muy especial y rico.

La salsa napolitana se realiza también con otras carnes. Recomendamos utilizar partes iguales de carne picada vacuna y de cerdo para dar más sabor a la preparación.