

GARGANELLI ALLA BIRRA CON SALSA DI NOCI ALLA PRESCINSEUA

Garganelli: Ingredienti per 4 persone

200 g farina 00
200 g farina di semola rimacinata
1 uovo
170 ml circa di birra

Salsa di noci alla prescinseua : ingredienti per 4 persone

250 g prescinseua
150 g di noci sgusciate
30 g di pinoli
50 g di parmigiano grattugiato
mollica di 1 panino
sale q. latte q.b
poco aglio
qualche fogliolina di maggiorana (facoltativa)

GARGANELLI :
Procedimento

Sul piano di lavoro o nella planetaria impastare tutti gli ingredienti aggiungendo la birra poca per volta , fino ad ottenere un impasto compatto, omogeneo e non appiccicoso.
Lasciare riposare la pasta coperta per circa 10minuti. Stendere la pasta sottile e tagliare a a quadrati di circa 4 cm. Posizionare la pasta in posizione rombo sopra il riga gnocchi e con un bastoncino arrotolare fino ad unire le due punte e sigillare . Completare fino a terminare gli ingredienti.

SALSA DI NOCI ALLA PRESCINSEUA :
Procedimento:

Ammorbidire la mollica di pane nel latte , strizzare e e mettere all'interno del mixer : unire tutti gli altri ingredienti e frullare fino ad ottenere una salsa liscia, morbida e compatta .

PREPARAZIONE DEL PIATTO :

Lessare la pasta in abbondante acqua salata . Quando sale in superficie , ancora qualche minuto di cottura e poi scolare. Tenere da parte un po' d'acqua di cottura (servirà per amalgamare e rendere più cremoso il condimento .
Condire la pasta con la salsa di noci, aggiungere un po' d'acqua di cottura della pasta e amalgamare , a piacere spolverare con una spolverata di parmigiano . Servire subito.

